



CINQUANTA
50 IGT
TERRAZZE
RETICHE DI SONDRIO

<i>Anbaugebiet:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Traubensorte:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>14 % vol.</i>

<i>Lagerfähigkeit:</i>	<i>15 Jahre</i>
<i>Trinktemperatur:</i>	<i>18° C</i>

<i>Zona di coltivazione:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>14 % vol.</i>

<i>Capacità di conservazione:</i>	<i>15 anni</i>
<i>Servire alla temperatura:</i>	<i>18° C</i>

<i>Growing area:</i>	<i>Valtellina</i>
<i>Type of grape:</i>	<i>Nebbiolo</i>
<i>Alcohol content:</i>	<i>14 % vol.</i>

<i>Shelf life:</i>	<i>15 years</i>
<i>Drinking temperature:</i>	<i>18° C</i>

Der Cinquanta | 50 entsteht aus der getrennten Weinbereitung aus frisch gekelterten und aus ausgetrockneten Trauben, mit dem Versuch, den Veltliner Nebbiolo in ehrlichster und vielfältigster Form auszudrücken. Wie nie zuvor verschmelzen Tradition und Moderne miteinander, indem sich die Direktheit und die dynamische Frische der im Oktober gepressten Trauben mit der traditionellen Wärme der ausgetrockneten Trauben – wie in der Produktion des Sforzato – verbindet.

Zu Beginn tauchen facettenreiche und ausdrucksvolle Geruchsempfindungen auf, charakterisiert durch Beerenfrüchten- und Kirschennoten. Im Gaumen werden diese bestätigt, und der Wein bleibt samtig und ausgewogen bis ins Finale, wo Alkohol, Frische und reife Tannine mit Kohärenz und Harmonie zusammenwirken.

In den Bergen wird die Luft dünner. Das knappste Gut jedoch ist wohl der Raum: Die uralten Trockenmauern sind ein Denkmal menschlichen Fleisses und lobenswerter Bemühungen der Weinbauern, heroischer Protagonisten, die mit Leidenschaft und Beharrlichkeit eine gesamte Landschaft ins Glas bringen. Gemacht nicht nur aus dem Erbgut ihrer Rebberge, sondern auch aus ihrer Geschichte, Tradition und Kultur. Ein Terroir-Wein, der auch im Packaging – kennzeichnet durch eine exklusive und einzigartige Steinetikette – die Besonderheit des Herkunftslands widerspiegelt. Wir erkennen in diesem Wein eine Reife, die sich gut und vollkommen ausdrückt und ihn zum idealen Begleiter kräftiger warmen Vorspeisen, Gerichte aus rotem Fleisch, Suppenfleische, Schmorbraten, Wildem und gelagerten Hartkäse macht.

Il Cinquanta | 50 nasce dalla vinificazione separata di uve pigiate fresche e di altre messe in appassimento, nel tentativo di esprimere nella maniera più autentica e articolata possibile il Nebbiolo valtellinese. Mai come ora tradizione e modernità si fondono in un binomio imprescindibile, coniugando l'immediatezza e la freschezza delle uve pigiate ad ottobre con la morbidezza di quelle tradizionalmente sottoposte ad appassimento, come già accade per la produzione dello Sforzato.

Il profilo olfattivo, ben articolato e comunicativo fin dal primo momento, elargisce piccoli frutti rossi e ciliegia. Trova conferma al palato, dove il vino si stende bene, setoso e bilanciato fino alla fine, esprimendo grande coesione ed equilibrio fra nota alcolica, freschezza e tannino maturo.

In montagna non è solo l'ossigeno a rarefarsi, ma è lo spazio il bene più raro: i secolari muretti a secco, letteralmente strappati alla roccia, sono un'opera di ingegno che inneggia al lavoro aspro e all'encomiabile impegno dei viticoltori, eroici protagonisti che con passione e perseveranza offrono nel bicchiere un intero territorio, fatto non solo del patrimonio genetico dei suoi vitigni, ma anche di storia, tradizione, cultura. Un vino territoriale, che anche nel packaging – caratterizzato da un'esclusiva etichetta in pietra unica nel suo genere – mira a riproporre la peculiarità del terroir di provenienza. Riconosciamo in questo vino una maturità ben espressa, compiuta, che lo rende il compagno ideale per primi corpi, pietanze di carni rosse, bolliti, brasati, selvaggina e formaggi a pasta dura stagionati.