



Sforzato di Valtellina D.O.C.G. black_edition

Anbaugebiet: Valtellina
Traubensorte: Nebbiolo
Alkoholgehalt: 14.5 % vol.

Lagerfähigkeit: 15 Jahre
Trinktemperatur: 18 - 20° C

Zona di coltivazione: Valtellina
Vitigno: Nebbiolo
Gradazione alcolica: 14.5 % vol.

Capacità di conservazione: 15 anni
Servire alla temperatura: 18 - 20° C

Growing area: Valtellina
Type of grape: Nebbiolo
Alcohol content: 14.5 % vol.

Shelf life: 15 years
Drinking temperature: 18 - 20° C

Wir sind Pioniere, wenn es um den Sforzato geht. Als erster Weinproduzent haben wir 1946 den klassischen Sforzato in den Handel gebracht. Bis heute hat er nichts von seiner Faszination eingebüsst.

Der Sforzato wird aus Nebbiolotrauben bereitet, die auf Holzrosten ausgebreitet werden. Durch dieses natürliche Eintrocknen erreicht der Wein zirka 14,5 Volumenprozent an Alkohol. Gleichzeitig führt dieser Vorgang zur Verminderung der Säure und zur Bildung spezieller Aromastoffe, die den Sforzato zu einem unvergleichlichen, sehr weichen Wein formen.

Lo Sforzato è ottenuto da uve di Nebbiolo stese a maturare su graticci di legno. Grazie a questo metodo di appassimento naturale, il vino raggiunge una gradazione alcolica di circa 14,5 gradi. Questo particolare processo, al quale vengono sottoposte le uve, determina inoltre una riduzione dell'acidità e la formazione di particolari sostanze aromatiche che fanno dello Sforzato un vino dalla struttura molto morbida e inconfondibile.

We are pioneers when we talk about "Sforzato". In 1946 we were the first wine producer to introduce the classical "Sforzato" to the market. Until today it remains a fascinating wine.

"Sforzato" is made of Nebbiolo grapes that are displayed on a wooden rusting. Due to this natural drying, the wine has an alcohol level of about 14.5 volume percentages. At the same time, this procedure reduces the acid level and creates specific flavours that make "Sforzato" an incomparable and very soft wine.