



coop sociale
Il Gabbiano



STIGMA SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

Lo Sforzato deriva da una selezione delle migliori uve di Valtellina sottoposte ad appassimento naturale "Forzato". Vino prodotto in annate favorevoli e in quantità limitata.

VITIGNO

100% Nebbiolo- Chiavennasca.

TERROIR

Le vigne più vocate delle denominazioni di Valtellina DOC e DOCG, sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda. Il terreno franco-sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, è sostenuto da muretti a secco.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot modificato ad archetto.

VENDEMMIA

Fine settembre, con raccolta unicamente manuale. Le uve sono poste in cassette da 4,5 kg di peso massimo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appassiscono naturalmente in cassette, perdendo il 30-35% del peso. A inizio gennaio inizia la vinificazione a temperatura controllata, con prolungata macerazione (15-20 giorni). Dopo una sosta in acciaio, il vino matura per almeno 24 mesi in botti di rovere francese da 32 e 52 hl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore rubino di media intensità.



Profumo intenso e complesso, con note di frutta rossa molto matura e spezie (pepe e la cannella).



Al palato risulta pieno e complesso, con note di frutta matura. Sapore secco, tannino presente e austero. Finale mediamente persistente con sensazioni di chiodi di garofano e liquirizia.

GRADAZIONE 15,5%

CONSERVAZIONE 12-15 anni, al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum