



coltiviamo sogni



## QUATTRO SOLI

### Sforzato di Valtellina DOCG

*Zona di produzione:* Valtellina, Tresenda di Teglio, vigneto La Perla

*Vitigno:* Nebbiolo

*Grado alcolico:* 14,5% vol.

*Sistema d'allevamento:* doppio Guyot su sistema Triacca

*Raccolta:* manuale in cassette da 4.5-5 kg (uno strato di uva per cassa)

*Appassimento:* le uve vengono lasciate appassire in fruttai ben areato per circa 3 mesi, perdendo fino al 30% di acqua, concentrando quindi tutte le altre componenti.

*Vinificazione:* dopo la pigia-diraspatura e breve periodo pre-fermentativo a freddo, il mostro viene portato a 24°C e avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per circa 30 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino matura in botti di rovere non tostate.

*Affinamento in botte:* 36 mesi in botti di rovere da 5,5 hl e 10 hl

*Affinamento minimo in bottiglia:* 12 mesi