



coltiviamo sogni

QUATTRO SOLI

Sforzato di Valtellina DOCG



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

Vitigno: Nebbiolo

Grado alcolico: 14,5 – 15 % 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 areati 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: 18 mesi