



Sforzato 2008

Sforzato di Valtellina DOCG

15 Vol%

2263 Flaschen à 75 cl

Flaschenpreis: Fr. 34.-

Traubensorte

Nebbiolo

Passt zu

Tagliatelle mit Gorgonzolasauce, Kaninchen mit Oliven und Zitrone, reifer Hartkäse

Beschrieb

Ein vollmundiger und doch subtiler Wein von grosser Aromenfülle.

Optimale Trinkreife

jetzt bis 2016

Potentielle Anbaufläche

4,8 ha

Durchschnittsalter der Reben

über 50 Jahre

Anbaugebiet

Tirano, Gebiet unterhalb Baruffini

Parzellen

Bernardella/Silvestra, Teleferica, Garola (500 m ü.M.)

Erntezeitpunkt

Mitte Oktober

Ausbau

Die Trauben wurden bis Mitte Dezember in Kistchen angetrocknet. Kelterung (total rund 30 Tage) in 3500 Liter Stahlbehälter. Ausbau während 12 Monaten in Barriques und Tonneaux, anschliessend Lagerung im Stahltank. Abfüllung im März 2011 ohne Filtration.

Abfüllung

Februar 2012

1 vinatori 1

I Vinatori SA, Via Cantonale 191,
CH-7748 Campascio, www.vinatori.com