



ACQUISTATO IL

"Dell'Orco" Sforzato della Valtellina DOCG 2017

2017

Meraviglioso vino del territorio



Svinando

Valtellina Superiore DOCG, Sforzato Dell'Orco è un meraviglioso vino del territorio, figlio illustre di quella incredibile regione vinicola che delimita il confine settentrionale della regione Lombardia. Qui le cose si fanno serie e la viticoltura diventa eroica per davvero. Al momento della raccolta, i grappoli migliori vengono selezionati a mano. Bisogna evitare che ci sia anche il più piccolo difetto dato che, una volta giunte in cantina, prima della vinificazione le uve subiscono un lento periodo di appassimento in cassetta della durata di 3 o 4 mesi. Al termine di questa fase, le uve vengono prima pigiadiraspate e poi avviate alla fase di fermentazione in piccole vasche di acciaio inox. Segue una lunga fase di maturazione di 30 mesi in tonneaux e barrique di rovere francese e americano di primo passaggio. Vino importante caratterizzato da un profumo complesso che spazia dalle spezie all'uva passita, passando per i frutti rossi, i fiori e il tabacco, in bocca rivela tannini maturi e una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Elegante e ricco, caldo e raffinato, è un rosso di grande stile e complessa struttura. Ottimo per accompagnare pietanze dal sapore deciso, è perfetto anche come vino da meditazione per chiudere in bellezza una serata tra amici.

Rivetti & Lauro è una bella cantina nata da un'idea di Alberto Rivetti e Dino Lauro, insieme per dare vita a un progetto vitivinicolo moderno. Nuove tecniche agronomiche in armonia con l'ambiente, cura del dettaglio e antica manualità permettono ai due amici imprenditori di raccogliere, anno dopo anno, uve di qualità superiore. Quello che non gli manca è certamente una buona dose di coraggio, necessaria per scegliere di coltivare uve di Nebbiolo, qui chiamato Chiavennasca, sui ripidi versanti delle Alpi Retiche. In questo remoto angolo di Lombardia ogni filare affonda le radici in piccoli appezzamenti di terreno faticosamente strappato alla montagna grazie a tipici terrazzamenti realizzati negli anni. La sede della cantina si trova invece a Palazzo Torelli, in un bell'edificio situato nel centro storico di Tirano. Qui i vini maturano lentamente, fino a raggiungere la giusta complessità. Dopo tante fatiche e anni di attesa, la fatica dei vignaioli si ripaga ampiamente nel momento in cui si stappa la prima bottiglia per versarne un calice.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso Franco
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Selezione manuale delle uve, appassimento in cassetta per 3-4 mesi, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in tonneaux e barriques di rovere francese ed americano di primo passaggio
Sensazioni	Vino importante dal profumo complesso di spezie ed uva passita, frutti rossi, fiori e tabacco. Al palato frutti rossi, note floreali e tannini maturi. Elegante e ricco, caldo e raffinato, di grande stile e complessa struttura

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.