ACQUISTATO IL .....

Sforzato di Valtellina "San Domenico" DOCG 2018 2018

Semplicemente sublime

Sforzato di Valtellina DOCG. C'è chi lo descrive - con pochi giri di parole - semplicemente un "Vino sublime". Grande specialità valtellinese, è la massima espressione dei sapori tipici di questa terra di confine. Per produrlo non ci si può certo risparmiare. Le uve, infatti, vengono accuratamente scelte e raccolte in casse, per poi essere stivate ad appassire all'interno di fruttai durante tutto il periodo autunnale. Durante questo lungo periodo avviene una sensibile concentrazione degli zuccheri e degli aromi. A metà dicembre, poi, dopo circa due mesi, le uve vengono pigiate. La fermentazione avviene molto lentamente, sia per le basse temperature di cantina che per l'alta concentrazione zuccherina. Il vino che vi si ottiene si presenta molto corposo, ricchissimo di estratti e di antociani, con un'abbondante presenza di tannini morbidi e rotondi. Rosso intenso, il bouquet di questo San Domenico rivela affascinanti note di frutta surmatura e mandorle tostate. In bocca, invece, si riscontra il piacevole aroma di uva passa. Vino prezioso, questo rosso valtellinese richiede abbinamenti di un certo peso. Ottimo con le carni rosse "molto" saporite, accompagna bene anche la selvaggina e i formaggi stagionati.

Azienda storica a conduzione familiare, Triacca ha sede a Campascio, in Valposchiavo, in Svizzera. I vigneti, e "le" cantine, però, si trovano in Italia. In particolare La Gatta in Valtellina, La Madonnina nel Chianti Classico, Santavenere a Montepulciano. Vitivinicoltori dal 1897, i vini targati Triacca ottengono regolarmente ottimi punteggi nelle più rinomate guide enologiche. Oggi la gestione dell'azienda è nelle mani dei fratelli Giovanni e Luca, esponenti della quarta generazione. Luca è enologo e responsabile della produzione vinicola. Giovanni dirige la casa madre. Con loro, lo zio Rino, la "vecchia guardia", che accoglie ancora i visitatori a La Gatta con la sua nota amabilità e passione.

La Vigna

Terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione
Esposizione	Sud
Allevamento	Archetto valtellinese
Densità imp.	500 g/m2

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOCG
Provenienza	Lombardia
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	15,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 15/18 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Appassimento delle uve in fruttaio per 60-70 giorni. Macerazione sulle bucce per 15-17 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 29°C
Sensazioni	Rosso rubino intenso, tendente al granato. Profumo ampio, variato, dotato di sentori fruttati e floreali, ma anche di note di cuoio e tabacco, avvolgente e profondo. Corposo, asciutto, austero. Vino di forte carattere e di grande struttura.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821