



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma



SFORZATO SAN DOMENICO 2012

Denominazione di origine	Sforzato di Valtellina DOCG
Zona di produzione	Regione: Lombardia / Provincia: Sondrio / Comuni: Tirano e Bianzone
Uvaggio	Nebbiolo
Sistema di allevamento	Archetto valtellino
Resa	500 g/m ²
Composizione terreno	Argilla sabbiosa, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazione.
Contenuto alcolico	15% Vol
Acidità totale	5.8 g/l
Zucchero residuo	3.7 g/l
Temperatura di servizio	17–18°C
Buono da bersi	2017 fino 2025
Vinificazione	Appassimento delle uve in fruttajo 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.
Affinamento	18 mesi in botte di rovere
Note degustative	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.
Accostamenti	Carni rosse saporite, selvaggina, grandi formaggi stagionati
Formati	37.5 cl / 75 cl / 150 cl / 300 cl
Recensioni	Concours Mondial de Bruxelles: GRANDE MEDAGLIA D'ORO Veronelli: ★★ ★ (punteggio massimo 3 Stelle) Bibenda: 🍷🍷🍷🍷 (punteggio massimo 5 Grappoli) Vini Buoni d'Italia: ★★ ★ ★ (punteggio massimo 4 Stelle) Vitae: ttt (punteggio massimo 4 Viti) Merano Wine Award: CERTIFICATO DI ECCELLENZA

«Vino sublime»: questa grande specialità valtellino è la massima espressione dei sapori tipici di Valtellina. Le uve accuratamente scelte vengono raccolte in cassette e stivate ad appassire in fruttajo durante tutto il periodo autunnale. Soltanto a metà dicembre, dopo ca. due mesi, le stesse vengono pigiate. Durante questo periodo avviene una sensibile concentrazione degli zuccheri e degli aromi. La fermentazione avviene molto lentamente, sia per le basse temperature di cantina che per l'alta concentrazione zuccherina. Il vino ricavato si presenta molto corposo, ricchissimo di estratti e di antociani, con un'abbondante presenza di tannini morbidi e rotondi. Il bouquet presenta note di mandorle tostate mentre al palato si riscontra il piacevole aroma di uva passa. Lo Sforzato è un prodotto di particolare importanza per l'economia viticola valtellino.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 701352 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

FRATELLI TRIACCA