

DENOMINAZIONE:

Sforzato di Valtellina D.O.C.G. “Fasèt”

UVA:

Vitigno 100% nebbiolo rigorosamente scelto in vigna e raccolto in cassette da 4,5 kg poi essiccato in fruttai per almeno 90 giorni per garantire un grado alcolico minimo di 14,5 vol.

CURIOSITA':

Il nome “Fasèt” in dialetto della zona sta ad indicare il piccolo appezzamento di vigna situato tra due terrazzamenti.

PRODUTTIVITA':

70 qli/ha scegliendo le migliori uve nebbiolo

RESA: 50%

VIGNETI:

Per lo sforzato “Fasèt” viene scelta la vigna più esposta al sole, ma anche quella più alta sul livello del mare, per garantire un maggiore sbalzo termico estremamente importante per la salute del vino e per le sue caratteristiche organolettiche.

VINIFICAZIONE:

Le uve appassite vengono vinificate dopo 90 giorni e fatte fermentare in cantina per circa 21 giorni a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

14 mesi in botti barricate (60% nuove - 40% usate / 225 lt.) con successivi 6 mesi in acciaio e un ulteriore anno in bottiglia, prima di essere commercializzato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino tendente al granato durante l'invecchiamento, profumo intenso che si ottiene con l'appassimento delle uve. Gli aromi sviluppati con l'appassimento e l'affinamento rendono il vino fine ed estremamente intenso.

INVECCHIAMENTO: più di 10 anni.

ABBINAMENTI: formaggi, salumi, carni rosse, selvaggina.

CONTENUTO ALCOLICO: 15% circa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° servito in ampi calici

ACIDITA' TOTALE: 5,5 g/l circa

ESTRATTO: zuccheri residui < 1 g/l

