

## VALTELLINA DOCG SFORZATO DELL'ORCO



**Uve** Nebbiolo 100%

**Vigneti** Valtellina Superiore

**Origine terreni** Sabbia e argilla, sabbioso franco

**Comune** Bianzone (SO)

**Sistema di allevamento** Guyot

**Sesto di impianto** 2x1 4500 ceppi ettaro

**Resa** 70 q.li uva/ettaro

**Vinificazione** Selezione manuale delle uve, appassimento delle uve in cassetta per 3-4 mesi, pigiadiraspatura, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in tonneau e barriques di rovere francese ed americano di primo passaggio

Affinamento pre-imbottigliamento 30 mesi

Stabilizzazione Naturale

### Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico 15% vol

Acidità 6,10 g/l in acido tartarico

Zuccheri residui 2,8 g/l

Estratto secco netto 33.4 g/l

Contiene solfiti

### Caratteristiche

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.

Temperatura di servizio 14-16 °C