

VALENTIN WINE

Sforzato di Valtellina DOCG

Sforzato Ventum 2018 Convento San Lorenzo

CHF 56.00

- 75cl
- 14%
- Valtellina
- AN 20717518

Vinifikation
Die Trauben für diesen Sforzato (Strohwein) werden für ca 3 Monate im klassischen Sforzato-Stil getrocknet. Anschliessend erfolgt der Ausbau im grossen und später im kleinen Holzfass für 15 Monate. Danach ruht der Sforzato noch 12 Monate auf der Flasche bevor er in den Verkauf kommt.

Degustationsnotiz Nase
Dieser Sforzato zeigt schon in der Nase Komplexität und Intensität. Gepaart von Aromen wie, gedörrte Pflaume, Cassis und eingekochten Waldbeeren.

Degustationsnotiz Gaumen
Im Gaumen zeigt er sich wie in der Nase komplex mit intensiven Aromen von Cassis, Dörrpflaume, gekochten Waldbeeren. Einer hohen Säure und eleganten Tanninen, welche eine Balance zwischen Säure und dem sehr gut eingebundenen Alkohol zeigt. Das Aromenspektrum trägt den Wein zu einem sehr langen Abgang.

Passt zu
Ossobuco, einen Veltlinerbraten, ein Kalbsbäckchen, eine geschmorrte Rindskeule, ein Lammgigot oder ein grilliertes Straussenfilet, dieser Sforzato ist der geniale Begleiter dazu. Aber auch zu gereiftem Hartkäse jeglicher Art.

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

Produzent
Der Winzer und Önologe Mamete Prevostini hat ein neues Projekt lanciert: das Weingut Convento San Lorenzo. Rund um das ehemalige Kloster San Lorenzo, in der Kernzone Valtellina Sassella, gruppieren sich die alten Nebbiolo Rebberge um die einzigartige Lage Clos San Lorenzo. Diese spezielle Lage in der Valtellina mit dem vorteilhaften Mikroklima ist ein Garant für die Produktion von Spitzenweinen.



VALENTIN
WINE

Sforzato Ventum 2018 Convento San Lorenzo

Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht. Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektaren Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.