



Sforzato di Valtellina DOCG, BIO

Sforzato "Vino Sbagliato" 2018 Dirupi

CHF 69.50

 75cl
 15.5%
 Valtellina
 Nebbiolo
AN 20317518

Vinifikation

Die Gärung erfolgt im Edelstahltank, gefolgt von einem Ausbau während einem Jahr in französischen Barriques von 1ter und 2ter Füllung.

Degustationsnotiz Nase

Intensiver Duft nach Rosen, dunklen, eingekochten Beeren mit einem Hauch Zedernholz, etwas Zimt, warmem Leder und abgehangenem, rotem Fleisch.

Degustationsnotiz Gaumen

Dicht und kernig im Auftakt, breit in der Mitte, saftige Frucht, nicht eingekocht, aber enorm intensiv, würzige Noten nach Thymian, Rosmarin, Nägeli und frischem Vanillestängel, feinsandige Tannine, trotz der üppigen Frucht trocken bleibend, dunkle Beerenaromen im anhaltenden Finale.

Passt zu

Lamm, Rind, Schmorgerichten, Wild, dunklem Geflügel und gereiftem Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Produzent

Die beiden gelernten Winzer Davide Fasolini und Pierpaolo Di Franco sind zwei waschechte „Valtellinesi“ und haben sich beim Studium der Önologie an der Universität von Mailand getroffen. Die beiden verfolgen seither gemeinsam ihren Traum vom „perfekten Nebbiolo“, gewachsen an den Steillagen ihrer Heimat. Auf drei Hektaren, aufgeteilt in unglaubliche 18 Parzellen an den steilen und steilsten Lagen der Valtellina, produzieren die beiden Variationen von Nebbiolos in Kleinstmengen. Sie starteten mit knapp 1000 Flaschen ihres ersten Jahrganges und sind auch heute noch absolute Kleinstproduzenten.



Sforzato "Vino Sbagliato" 2018 Dirupi

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.