



Sforzato di Valtellina DOCG

Sforzato Corte di Cama 2022 Mamete Prevostini

CHF 299.00

 500cl
 16%
 Valtellina
 Nebbiolo
AN 20555122

Vinifikation

Die Trauben werden in Kisten gesammelt und bis Anfang Dezember in der Trockenkammer rosiniert, es folgen Pressung und Gärung in Edelstahl, 15 Monate lange Reifung in Eichenholzfässern und 10 Monate Ausbau in der Flasche.

Degustationsnotiz Nase

intensive Aromen nach Fruchtkonfitüre, etwas Rumtopf, getrockneten Kräutern, frisch aufgebrochenen Vanillestängeln, würzigem Pfeifentabak und einem Touch Minze.

Degustationsnotiz Gaumen

warm, voll und kräftig im opulenten Körper, dichte und eingekochte Fruchtaromen belegen den Gaumen, Rosinen, Pflaumen, Lebkuchen und etwas dunkle Schokolade, enorm anhaltendes Finale.

Passt zu

kräftigen Fleischspeisen, Wild, gereifter Käse.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre



Sforzato Corte di Cama 2022 Mamete

Prevostini

Produzent

Die Geschichte der Familie Prevostini ist seit mehr als 70 Jahren mit der Welt des Weins verbunden. Nach dem zweiten Weltkrieg wurden Trauben angebaut um diese zu verkaufen. Mit einem kleinen Anteil der Trauben wurde Wein für den Eigenkonsum produziert, für die Nachbarn und die lokalen Restaurants. Im Jahr 1988 kehrte Mamete Prevostini von seinen Lehr- und Wanderjahren zurück und widmet sich seither mit grosser Leidenschaft und höchstem Anspruch dem Weinbau. Er gilt als einer der renommiertesten Botschafter des Veltlins (Lombardei) und steht für Eleganz, Tradition und Innovation. Mamete Prevostini leitet den Betrieb und hat diesen auf die Rebsorte Nebbiolo (lokal Chiavennasca genannt) ausgerichtet, die auf den extremen Steillagen der Valtellina wächst und den Charakter der alpinen Lagen ins Glas transportiert. Das Weingut verfolgt einen konsequenten Qualitätsansatz, der das Terroir der Alpi Retiche in die Flasche bringt. Besonders bekannt ist Prevostini für seinen Sforzato (Corte di Cama und Albareda) – kraftvolle Rotweine aus getrockneten Trauben, die Komplexität mit alpiner Frische vereint. Das Sortiment wird mit einem Methodo classico und Weiss- und Roséwein abgerundet.

Ein Meilenstein war der Neubau der Kellerei in Postalesio, die als erste in Italien das Zertifikat „Klimahaus Wine“ erhielt. Sie wurde ökologisch nachhaltig in den Fels gebaut, nutzt Schwerkraft statt Pumpen und setzt auf erneuerbare Energien.

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.