AZIENDA AGRICOLA REDONDEL

SFORZATO

, Italie

Disponibilité	Importation privée
Humain	Nicola Lardera
Millésime	2013
Appellation	Sforzato di Valtellina DOCG
Sols	Sablonneux
Altitude Des Vignes	550 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud
Cépages	100 % Chiavennasca (Nebbiolo)
Palissage	Guyot
Vendanges	Manuelle
Vinification	Sélection des meilleurs raisins cueilis dans les vignes avec le plus d'altitude, passerillage des raisins durant deux mois dans une salle ventilée à température extérieure ambiamte des Alpes, protégés du soleil. Maceration et fermentation en cuve inox
Levures	Indigènes
Élevage	12 mois en fût de chêne puis affinement en bouteille
Alcool	15.5% alc./vol.
Sulfites	83 mg/l
Sucre	2.1 g/l
Acidité	5.21 g/l
Couleur	Rouge rubis avec des reflets violacés
Dégustation	Nez intense de fruits mûrs, de vanille et de cacao. En bouche, soyeux, structuré avec beaucoup de caractère.
Température De Service	16°C