

*Marcel Zanolari*

## *Sforzato*



### **Provenienza**

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Bianzone

### **Vitigno**

Da uve Nebbiolo 100%; vigna in produzione dal 2001

### **Temperatura consigliata**

17 – 18° C; stappare un paio d'ore prima della mescita

### **Conservazione**

2 – 10 anni

### **Unità**

75 cl

### **Tecniche di Produzione**

Appassimento in fruttaio, dove perde almeno 25% del proprio peso. Vinificazione in vasca INOX. Macerazione a freddo di alcuni giorni. Dopo la malolattica invecchiamento per almeno 36 mesi in barriques di 2° - 3° passaggio. Fermentazione con lieviti naturali. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 500 gr.

### **Caratteristiche**

Speziato, confettura frutti di bosco e cigliege, concentrato, ma allo stesso tempo sapido e fresco.

### **Abbinamenti**

Salmi di cervo, sella di capriolo con mirtillo rosso, brasati,

### **Piante ettaro**

8000

### **Sup. produttiva**

12667 m2