

BETTINI



SFORZATO

Sfursat di Valtellina DOCG Nebbiolo

Lo Sfursat rappresenta l'anima più intensa e affascinante del Nebbiolo delle Alpi.

Un vino che nasce dalla tradizione valtellinese e che nel tempo è diventato simbolo di eccellenza e identità territoriale. Ricco, elegante e straordinariamente longevo, esprime una visione unica della montagna: fatta di pazienza, carattere e capacità di trasformare il tempo in valore.

DESCRIZIONE

Uve	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Vigneti situati nel Comune di Teglio
Esposizione e altitudine	A sud, tra 400-500 metri s.l.m.
Caratteristiche del terreno	Prevalentemente sabbioso, con detriti di roccia granitica
Sistema di allevamento	Guyot
Vendemmia	Manuale
Vinificazione	Vino ottenuto dalla vinificazione di uve raccolte a inizio ottobre, dopo un'attenta selezione dei grappoli di Nebbiolo, e lasciate appassire sui graticci o in cassette in modo naturale per circa 90 giorni, grazie ai venti freschi e secchi delle Alpi. Le uve appassite, con resa uva/vino kg. 100/litri 50, sono vinificate lasciando il mosto sulle bucce per un periodo prolungato per consentire una maggiore estrazione di colore e profumi. Maturazione in barrique di rovere nuove per minimo 15 mesi.
Temperatura di servizio	16°-18° C

ALTRE INFORMAZIONI

Colore	Rosso porpora
Profumo	Complesso, etereo, persistente
Sapore	Composto, caldo, pieno ed armonico



Casa Vinicola F.lli Bettini s.n.c.

Via Nazionale, 68 - 23036 S. Giacomo di Teglio (SO) | Tel. +39 0342 786068 | Fax +39 0342 786535
info@vinibettini.it | www.vinibettini.it | P. iva 00530840149 | N. REA SO 39253