

# LO SFORZATO



BETTINI

# LO SFORZATO

## SFORZATO di Valtellina d.o.c.g.

La sua caratteristica deriva dal metodo particolare di lavorazione. E' frutto infatti della vinificazione di uve lasciate appassire sui graticci sino a dicembre-gennaio in modo che si concentri il contenuto zuccherino e che si sviluppino particolari aromi. E' un vino alcolico, pieno, rotondo, dal profumo intenso e complesso, da bersi a completamento di un grande arrosto oppure da centellinare a fine pasto, scaldandolo in capaci bicchieri, quale vino da meditazione. Si presta a lunghissimi invecchiamenti se ben conservato in luogo fresco, tenendo la bottiglia coricata.

Uve: 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

Colore: rosso granata intenso.

Profumo: intenso, caratteristico, etereo.

Sapore: pieno di carattere, caldo, rotondo ed armonico.

Temperatura di servizio: 18-20 gradi.

Si consiglia di sturare la bottiglia tre o quattro ore prima.



## SFORZATO di Valtellina d.o.c.g.

Charakteristisch für diesen Wein ist die besondere Vinifikation: die Trauben werden nach der Lese bis Dezember/Januar auf Holzgittern getrocknet, sie schrumpfen dabei wie Rosinen, der Zucker und die Aromen konzentrieren sich. Der aus diesen Trauben gekelterte Wein ist vollmundig und hat einen intensiven, vielfältigen Duft. Er passt zu saftigen Braten oder lässt sich als Nachtschwein aus grossen Gläsern Bedachtsam geniessen.

Im kühlen Keller liegend aufbewahrt kann der Sforzato gut altern.

Trauben: 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

Farbe: Tiefes granatrot.

Bouquet: Intensiv und sehr charakteristisch.

Geschmack: Charaktervoll, warm, rundlich und zart.

Ausschenktemperatur: 18 bis 20 Grad.

Empfehlung: Den Wein drei bis vier Stunden vor dem Trinken entkorken.

## SFORZATO di Valtellina d.o.c.g.

The characteristics of this wine derive from a particular production method.

Sforzato is in fact the result of making wine from grapes which have been left to dry on mats until December-January so that the sugar content is concentrated and a special taste is developed. It is an alcoholic wine, full, smooth, with an intense, complex bouquet, and should be drunk with roast meat or, warmed in large glasses, sipped at the end of dinner as a wine for meditation. It is suitable for long ageing, and the bottles should be stored lying down in a cool place.

Grapes: 100% Nebbiolo (Chiavennasca).

Colour: deep garnet red.

Bouquet: intense, very typical, ethereal.

Taste: full of character, warm, smooth and harmonious.

Serving temperature: 18-20 °C.

It is better to open the bottle 3 or 4 hours before drinking.

