

RONCO DE ONEGO SFORZATO BOFFALORA

Vitigni Nebbiolo (Chiavennasca) 100%
Regione Lombardia (Italia)
Gradazione 15.5%
Vinificazione Da uve vendemmiate tardivamente
Affinamento Almeno 15 mesi in legno

DEGUSTAZIONE

Temp. Servizio 18°-20°C

Quando aprire: Per gustarlo al meglio, ti consigliamo di lasciare 'respirare' il vino almeno 1 o 2 ore prima di servirlo

Bicchieri:Ballon

Ideale per i grandi vini rossi robusti, corposi e intensi, che necessitano di un'intensa ossigenazione per dischiudere tutti i loro profumi profondi e complessi ed esaltarne l'evoluzione nel calice

Quando bere: Vino perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina
Puoi lasciarlo riposare in cantina anche oltre 7 anni

NOTE

Il Runco De Onego è un **piccolo gioiello** che coniuga potenza e struttura alla impareggiabile finezza del Nebbiolo. Lo Sforzato è indubbiamente il fiore all'occhiello della produzione vinicola Valtellinese, ottenuto dall'appassimento di uve Nebbiolo, qui conosciuto come Chiavennasca, coltivate sulle ben note terrazze che si inerpicano verso il cielo. L'interpretazione di Giuseppe Guglielmo, Beppe per gli amici, è una delle più emozionanti e personali che si possano trovare, frutto di un' agricoltura e di una vinificazione in cui l'intervento dell'uomo è ridotto ai minimi termini e vero e proprio spaccato della storia di un luogo.

Lo Sforzato Runco De Onego proviene da uve di Nebbiolo in purezza che vengono **vinificate dopo un periodo di appassimento**. Guai a chi pensi ad un liquido pachidermico o privo di finezza, perché sebbene ricco ed estremamente complesso il Runco de Onego mantiene l'estrema bevibilità che contraddistingue tutti i vini di Beppe. Dopo la faticosa raccolta delle uve, provenienti dalle suggestive terrazze, i grappoli vengono portati in cantina dove ha luogo la fermentazione, che avviene in modo rigorosamente spontaneo. L'affinamento di questa chicca avviene **in legno per circa 15 mesi**, seguito da un ulteriore riposo in vetro.

Il vino Runco De Onego ha colore granato, tipico della sua uva d'origine. Esplode appena portato al naso, in un rincorrersi di prugna appassita, viola e liquirizia stordendo per intensità e definizione. La cannella fa capolino in fondo all'olfazione, regalandoci un quadro sì ricco, ma mai stucchevole. Il sorso è riempitivo, la materia irroria il palato senza mai appesantirlo, poiché vi è un **bilanciamento perfetto tra potenza e freschezza**. Persistenza non quantificabile, è un vino da meditazione nel senso che è lui stesso a suscitare. Liquido unico, prodotto in tiratura limitata, si consiglia di comprare qualche bottiglia da lasciare anche a riposo in cantina per qualche anno.

ColoreRosso granato intenso

ProfumoAmpie note di frutta rossa in confettura, spezie scure, tabacco, cacao e caffè

GustoMorbido, intenso, caldo e persistente, con una sottile ed equilibrata vena fresca