

SFORZATO ALFIO MOZZI

Le uve di Nebbiolo di questo Sforzato riposano per circa tre mesi nel fruttajo ben areato prima di essere pigiate.

Questo è uno Sforzato di bella concentrazione aromatica ma senza sovrastrutture.

I profumi ricordano mirtillo e talco, amarene sotto spirito, radice di liquirizia e cacao, con un invitante tocco speziato.

Il sorso è grintoso ma non aggressivo e il corpo circondato da un tannino vigoroso che si bilancia sul finale in una assonanza tra potenza ed eleganza.

Da servire in abbinamento ad un piatto di carne molto ricco, oppure ai nostri formaggio valligiani tipo bitto invecchiato.

Recensione di Intravinum:

Cosa contraddistingue i vini di Alfio Mozzi? La purezza espressiva, la linearità, la perfetta interpretazione del chiavennasca, il nebbiolo valtellinese. Potrei sembrare generoso nel giudicare il suo Sforzato, vino ottenuto da un appassimento delle uve in fruttajo per circa 3 mesi, ma non è così. Si tratta di un vino particolarmente difficile da interpretare, non è un Amarone, non solo per la zona del tutto differente, ma anche perché abbiamo a che fare con il nebbiolo, un gioiello prezioso che va trattato con molta cautela se non si vuole rischiare di perderne tutte le qualità che lo hanno reso famoso nel mondo e assolutamente inimitabile in zone al di fuori di questa e di parte del Piemonte. Ci sono Sforzati che in passato hanno perso quelle caratteristiche, troppo opulenti e troppo cercati per conquistare un certo mercato; quello di Alfio segue un percorso del tutto diverso, si distingue dal Grigione per una maggiore struttura, ma senza perdere quell'eleganza che è il leitmotiv dei suoi vini e simbolo della grandezza di questo straordinario lembo di terra. Ci è riuscito pienamente, regalandoci un vino dai tratti intensi, una fruttosità più matura, di amarene sotto spirito, ma anche note di radici di liquirizia, talco, una sfumatura di cacao e venature balsamiche. Il sorso è arioso, fresco, sapido, il tannino perfetto, l'alcolicità elevata si integra molto bene riducendo al massimo la percezione pseudocalorica. È un vino che stimola fortemente la salivazione e quindi l'appetito, viene voglia di un bel piatto di pizzoccheri, con casera, verza, burro e salvia...