



**Vendemmia 2010**

## **“Sfursat 5 Stelle” di Valtellina Docg**

***L'annata 2010:** Dopo un inverno regolare, con precipitazioni nevose abbondanti, la temperatura si è mantenuta su valori minimi. L'inizio di primavera è risultato abbastanza freddo ma dopo fine marzo le temperature si sono alzate rientrando nella norma. L'estate è stata abbastanza calda, specie nel mese di luglio. Ad agosto si sono alternate temperature fredde e calde mentre settembre è stato piuttosto piovoso. Questo ha ridotto le rese per ettaro e costretto a una particolare attenzione e cura nella selezione delle uve. L'inverno è stato più che buono, con temperature fredde e bassa umidità che hanno garantito un buon appassimento in fruttai.*



**Le uve:** 100% Nebbiolo - Chiavennasca.

**Il vigneto:** le vigne più vocate delle sottozone Inferno, Grumello e Fracia, quest'ultimo cru di esclusiva proprietà di Casa Negri, hanno fornito le uve destinate all'appassimento. Le viti allevate a Guyot modificato ad archetto, (3500 ceppi/ettaro) su terrazze bene esposte a sud a 400-450 metri di altitudine, con terreni sabbioso-limosi sciolti e poco profondi, hanno dato una resa di 60 quintali/ettaro. Solo il 35% dei grappoli posti in appassimento vengono selezionati per lo Sfursat 5 Stelle DOCG.

**La vinificazione e l'affinamento:** la selezione dei grappoli di Nebbiolo - Chiavennasca è iniziata a fine settembre e si è conclusa a inizio ottobre. I grappoli raccolti sono stati messi in cassette ( un solo strato, max Kg. 5 per cassetta) e sono stati fatti appassire in modo naturale in un fruttai, perdendo circa il 30% del loro peso. Al termine dell'appassimento, a inizio gennaio 2011 si è proceduto alla diraspa-pigiatura delle uve che, arrivate in cantina alla temperatura di 4°, sono rimaste per 3 giorni in crio-macerazione (per lo sviluppo dei profumi), fermentando poi per 16 giorni alla temperatura di 25°/26°. Terminata la fermentazione, dopo una sosta in vasca di 24 ore, il vino è stato posto in barriques francesi nuove di Allier e Nevers per 20 mesi dove ha completato sia la fermentazione alcolica che la fermentazione malolattica. Dopo l'assemblaggio, verrà imbottigliato per l'affinamento di circa 4 mesi prima della commercializzazione.

**Il vino:** lo Sfursat 5 Stelle 2010 DOCG ha colore granato intenso e profondo, un profumo ricco e molto complesso, con eleganti sentori di lampone maturo e violetta. E' ricco di note speziate che sfumano nel caffè. Il sapore è concentrato, vigoroso, straordinariamente intenso e piacevole, con aristocratico fondo di mora matura e spezie. Nel finale risulta corposo, ampio e persistente.

**Dati analitici:** alcol 15,70 %; acidità totale 6,10 g/l; pH 3,75 ; zuccheri 2,70 g/l; estratto 37,50 g/l.

**Conservazione ottimale:** 25 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

**Abbinamenti gastronomici:** carni rosse; selvaggina; formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 17°C.

**Curiosità:** la Negri è stata la prima casa vinicola valtellinese, nel 1956, a produrre lo Sfursat con appassimento naturale delle uve. Il 5 Stelle è il suo Sfursat più prestigioso.