



Sfursat Valtellina Docg Carlo Negri

Vendemmia 2010

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 fruttaio.



Le uve: 100% chiavennasca, denominazione locale del nebbiolo.

Il vigneto: le vigne più vocate della Valtellina e della Valtellina Superiore sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda. I vigneti sono esposti a sud, ad una altitudine variabile dai 350 ai 500 metri; il sistema di allevamento è il Guyot modificato ad archetto. Il terreno è franco-sabbioso a tessitura sciolta, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco.

La vinificazione: la selezione dei grappoli è cominciata nella seconda decade di settembre e si è conclusa alla fine del mese. Le uve sono rimaste ad appassire naturalmente in cassette, perdendo tra il 30 e il 35% del peso. A inizio gennaio 2011 le uve sono state vinificate per mezzo di vinificatori a temperatura controllata con prolungata macerazione (16 giorni).

La maturazione: dopo una sosta in acciaio, il vino è stato posto per 30 mesi in botti di rovere francese da 32 e 52 hl.

Il vino: colore granato intenso, profumo complesso e fruttato, con note di prugna e ribes nero, cannella e ricordi di goudron; sapore secco, caldo, armonico, con elegante fondo di frutti rossi e di liquirizia, assai a lungo persistente.

Dati analitici: alcol 15,75%; acidità totale 5,30g/l; pH 3,73; zuccheri 2,71 g/l; estratto 34,00 g/l.

Conservazione ottimale: 12/15 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 17°C.

Curiosità: Lo Sfursat deriva da una selezione delle migliori uve di Valtellina sottoposte ad appassimento naturale. Il vino che ne deriva è particolarmente robusto e alcolico; viene prodotto soltanto nelle annate più favorevoli in quantità limitata