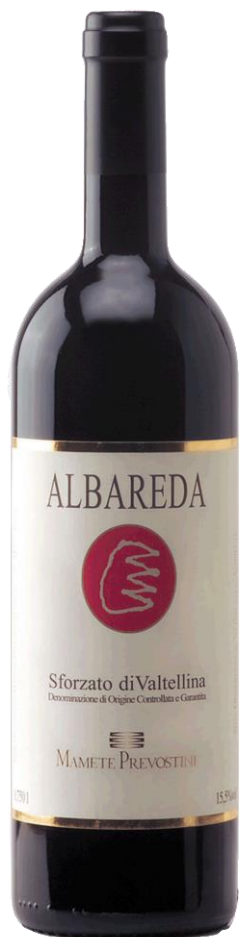






MAMETE PREVOSTINI
VALTELLINA

“ALBAREDA”
Sforzato di Valtellina D.O.C.G. 2010



UVE:	nebbiolo 100%, appassito		
ZONA DI PRODUZIONE:	selezione dei grappoli più spargoli nelle migliori vigne della zona del Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella e Grumello		
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	tra i 350-550 s.l.m. con esposizione sud		
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	sabbioso (80%), limoso (20%), assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	guyot		
DENSITA' DELL'IMPIANTO:	4.000 ceppi/ha		
EPOCA DI VENDEMMIA:	inizio raccolta 5 ottobre in cassette da 4/5 Kg, poste ad appassire naturalmente nel fruttajo fino al 14 gennaio		
GRADO ALCOLICO:	15,5%	Wine Spectator	
ACIDITA' TOTALE:	5,75g/l	'08 – score 91	'00 '03 '04 '05
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17°C	'09 – score 93	'06 '08 '09
RESA HL/HA:	18hl		
BOTTIGLIE PRODOTTE:	11.500		'08 '09 '10

SCHEDE TECNICHE

Vinificazione: Le uve appassite sono state accuratamente selezionate al tavolo di cernita; qui la cura del dettaglio è ai massimi livelli, gli acini non perfettamente integri o colpiti da muffa sono stati eliminati. Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove è avvenuta la fermentazione alcolica con 22 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura il vino ha svolto la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento è proseguito per circa 18 mesi. E' affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato scuro con riflessi aranciati. Profumo speziato con sentori di lamponi, marasca e viola appassita. Sapore caldo, pieno e vigoroso, morbido e rotondo con pronunciate sensazioni di confettura e uva passa. Aroma fine e fruttato ma intenso e deciso. Può essere classificato anche come vino da meditazione.

ABBINAMENTI

Selvaggina, arrostiti di carne, cacciagione, spezzatini, salumi, brasati di manzo, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati.

www.mameteprevostini.com – info@mameteprevostini.com

