



## Vendemmia 2009

### “Sfursat 5 Stelle” di Valtellina Docg

**L'annata:** Da Gennaio le precipitazioni nevose si sono succedute cospicue e continue apportando un buon rifornimento idrico alle piante e creando una buona scorta per i mesi più asciutti. La primavera è risultata variabile alternando temperature calde e fredde, poi da Maggio il caldo si è stabilizzato protrandosi fino a metà Agosto. Dopo alcune piogge il tempo si è assestato mantenendosi bello per i mesi di Settembre e Ottobre e favorendo quindi la maturazione delle uve. A fine settembre è iniziata la raccolta dei grappoli maturi e sani che sono stati messi in cassette per l'appassimento. Dopo l'appassimento, che si è svolto ottimamente grazie all'escursione termica tra giorno e notte, abbiamo vinificato le uve parte a inizio Dicembre e parte tra Gennaio e Febbraio. Anche l'annata 2009 sarà di altissimo livello sicuramente tra le più importanti dello Sfursat 5 Stelle. (vedi 2001 e 2007)



**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 sabbio-limosi sciolti e poco profondi, hanno dato una resa di 70 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 fruttaiolo, perdendo circa il 30% del loro peso. Al termine dell'appassimento, a inizio Gennaio 2010, 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 24 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 2009 DOCG ha colore granato intenso e profondo, un profumo ricco e molto complesso, con eleganti sentori di prugna sotto spirito e tabacco. 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 molto persistente.

**Dati analitici:** alcol 15,50 %; acidità totale 5,50 g/l; pH 3,74 ; zuccheri 3,70 g/l; estratto 36,50 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.