

LO SFURSAT



BETTINI

LO SFURSAT

SFURSAT di Valtellina d.o.c.g.

Vino ottenuto da uve Chiavennasca (Nebbiolo) leggermente appassite provenienti da vigneti di proprietà e vinificate nel mese di gennaio.

E' una specialità prodotta solamente nelle annate più qualitative. Le sue peculiari caratteristiche vengono ulteriormente esaltate da un affinamento della durata di dodici mesi in piccole botti di rovere.

Colore: rosso porpora.

Profumo: complesso, etereo, persistente.

Sapore: composto, caldo, pieno ed armonico.

Temperatura di servizio: 18 gradi.

Si consiglia di sturare la bottiglia due ore prima.



SFURSAT di Valtellina d.o.c.g.

Dieser Wein wird mit Trauben produziert, die aus den Weinbergen der Firma kommt. Die Vinifikation erfolgt im Januar, nach einem leichten Trocknen der Trauben.

Das ist eine Spezialität, die nur in den besten Jahren hergestellt wird.

Eine Verfeinerung von zwölf Monaten in kleinen Eichenfässen hebt die charakteristischen Eigenschaften dieses Weines hervor.

Farbe: purpurrot.

Bouquet: komplex, ätherisch und dauernd.

Geschmack: ausgeglichen, warm, voll und harmonisch.

Ausschenktemperatur: 18° C.

Die Flasche sollte zwei Stunden vor dem Trinken entkorkt werden.

SFURSAT di Valtellina d.o.c.g.

Wine obtained from Chiavennasca (Nebbiolo) grapes coming from vineyards owned by the company. Before vinification, which occurs in January, the grapes are slightly dried.

It is a specialty produced only in the best vintages. Its particular characteristics are still more exalted by a ten months' refinement in little oaken barrels.

Colour: purple red.

Bouquet: complex, ethereal and persistent.

Taste: composite, warm, full and harmonic.

Serving temperature: 18 °C.

It is advisable to uncork the bottle two hours before drinking.

