



## Sfursat Valtellina Docg Carlo Negri



**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*