



AZIENDA AGRICOLA ALBERTO MARSETTI

Sfursat della Valtellina docg 2014



Vitigno: nebbiolo

Zona di produzione: comuni di Sondrio e Berbenno di Valtellina

Resa ettaro: 85 quintali

Raccolta: prima decade di ottobre

Gradazione zuccherina: 24 babo

Alcool: 15,5 % vol

Acidità totale: 6 g/L

Residuo zuccherino: tracce

Estratto secco: 27 g/L

Vinificazione: dopo un appassimento di 2 mesi in fruttai, le uve vengono vinificate con una fermentazione a cappello sommerso per circa 30 giorni, con successiva fermentazione malolattica

Affinamento: invecchiato 24 mesi in barriques e tonneaux nuove

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fruttato con sentori di marasca, mirtilli, fragole e ribes nero. Si riconoscono anche note piacevolmente speziate

Gusto: asciutto al primo impatto e molto caldo, ma con tannini morbidi e con acidità buona

Abbinamento: ottimo con piatti ricchi a base di selvaggina, cacciagione e formaggi erborinati e piccanti. A fine pasto si può gustare con dolci a base di cioccolato fondente

Temperatura e modalità di servizio: aprire poco prima del servizio e servire in ballon a 18 °C. Disponibile anche nel taglio da 1,5 L

Info sull'annata: annata molto difficile dove solo una grande selezione delle uve migliori ha permesso di ottenere degli eccellenti vini