

## SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G. “IL GHEPPIO”



Nebbiolo (Chiavennasca) allevato a guyot modificato ad archetto valtellinese.

*Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.*



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Valtellina Superiore DOCG in terreni prevalentemente sabbiosi, permeabili e tendenzialmente acidi.

*Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore DOCG in predominantly sandy, permeable and basically acidic soils.*



350-600 m s.l.m.

*350-600 m a.s.l.*



40 hl/ha



Appassimento di circa 3 mesi. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. Invecchiamento minimo di 12 mesi in botti di rovere di media capacità. Prima di essere commercializzato affina in bottiglia per molti mesi.

*Drying for about 3 months. Maceration on skins for 15-20 days.*

*Minimum aging of 12 months in medium-capacity oak barrels.*

*Before being marketed, it ages in the bottle for many months.*



Rosso rubino con riflesso granato. Ampio e complesso con sentori di confettura e fiori rossi essiccati derivanti dall'appassimento delle uve. Equilibrato, armonico e persistente: caratteristiche che conferiscono grande bevibilità ed eleganza. Vino prodotto solo nelle annate migliori.

*Ruby red with garnet hues. Ample and complex with hints of jam and*

*dried red flowers resulting from the drying of the grapes. Balanced, harmonious and persistent: characteristics that give great drinkability and elegance. Wine produced only in the best vintages.*



Carni rosse, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

*Red meats, roasts, braised meat, and aged cheeses.*



18-20 °C in ampio calice

*18-20 °C in a balloon glass*



0,75 L