

SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G. **MESSERE**



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 ql/ha

Appassimento di circa 3 mesi. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. Affinamento minimo di 12 mesi in piccole botti di rovere. Prima di essere commercializzato affina in bottiglia per almeno diversi mesi.



Drying time of about 3 months. Fermentation with maceration on the skins for 15-20 days. Minimum aging of 12 months in small oak barrels. Before being marketed, it ages in the bottle for at least several months.

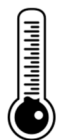
Rosso rubino con riflessi granati. Ampio e complesso al naso, con lunghe e profonde note fruttate e speziate percepibili anche in retrolfattiva. Dotato di grande equilibrio tra morbidezze e durezza e dal tannino setoso. Vino dalla grande personalità ed eleganza.

Ruby red with garnet hues. Complex on the nose, with long and deep fruity and spicy notes. Great balance between softness and hardness. Wine with a great personality and elegance.



Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione.

Red meats and aged cheeses and it is also excellent as a meditation wine.



18-20 °C in ampio calice

18-20 °C in a balloon glass



0,75 L • 1,5 L • 3 L

