

12250
23.12.17



Anbaugebiet	Valtelina / Veltlin , 'Spezialität Sforzato'
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Nebbiolo
Farbe	Kräftiges Rubinrot
Lagerfähigkeit	7 – 10 Jahre
Trinktemperatur	18 – 20° C
Geschmacksrichtung	Wuchtiger, angenehmer Geschmack nach kraftvoll gedörrten Trauben, leicht fruchtiges Aroma. Passt zu reichhaltigen Menüs und besonders zu Rotfleisch, gegrillt oder gebraten, sowie auch zu altem Käse.
Merkmale	Nur die schönsten Trauben werden für diese Spezialität, den Sforzato La Torre ausgelesen und auf Gitter oder Strohmatten gelegt und im Dachgeschoss ausgedörrt, bis ca. 120° Oechslewerte erreicht werden. Dieser edle Wein, der ca. 15° Vol. % aufweist wird, nach einer langen Mazerationszeit, mehrere Jahre in Eichenfässern ausgereift.
Weintipp	Passt zu reichhaltigen Menüs und besonders zu Rotfleischgerichten, gegrillt oder gebraten, sowie auch zu altem Käse. Aus dem Kelchglas und / oder dekantiert zu geniessen.



**Sforzato di Valtelina
Superiore DOCG
LA TORRE**

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Sforzato LA TORRE