



Anbaugebiet	Spezialität Sforzato (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Nebbiolo 'Chiavennasca'
Farbe	Rubinrot
Geschmacksrichtung	Angenehmer, runder und kraftvoller Geschmack mit Holz-Vanillernote. erinnert an gedörrte Trauben. Leicht fruchtiges Bouquet
Lagerfähigkeit ab Kauf	7 – 10 Jahre
Trinktemperatur	18 – 20° C
Merkmale	Nur die schönsten Trauben werden für diese Spezialität ausgelesen und auf Gittern oder Strohmatten im Dachgeschoss (oder Scheune) getrocknet, bis ca. 120° Oechslewerte erreicht sind. Nach der Kelterung wird dieser edle Wein, der ca. 15° Vol. aufweist, mehrere Jahre in teilweise neuen Eichfässern ausgereift. Dadurch die leichte Vanillernote.
Weintipp	Passt zu reichhaltigen Menüs, besonders zu Bündnerfleisch, allen Rotfleischgerichten, gegrillt oder gebraten, sowie auch zu reifem Käse. Aus dem Kelchglas und/oder dekantiert zu genießen.



**Sforzato Valtellina
DOCG La Torre Bio**

Barriques

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Sforzato La Torre