12250
14.07.2020

Anbaugebiet	Spezialität Sforzato (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Nebbiolo
Farbe	Kräftiges Rubinrot
Geschmacksrichtung	Wuchtiger, angenehmer Geschmack nach kraftvoll gedörrten Trauben, leicht fruchtiges Bouquet.
Lagerfähigkeit ab Kauf	7 – 10 Jahre
Trinktemperatur	17 – 20° C
Merkmale	Nur die schönsten Trauben werden für diese Spezialität, den Sforzato La Torre, ausgelesen und auf Gitter oder Strohmatten gelegt und im Dachgeschoss ausgedörrt werden bis ca. 120° Oechslewerte erreicht sind. 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 Gerichten aus rotem gegrilltem oder gebratenem Fleisch, sowie auch zu altem Käse. Aus dem Kelchglas und/oder dekantiert zu geniessen.

Sforzato Valtellina DOCG La Torre

Spezialität Sforzato

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Sforzato La Torre