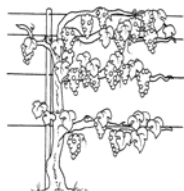


Qualitätszertifikat

SFORZATO DI VALTELLINA

Wir freuen uns, Sie mit unserem Wein beliefern zu dürfen. Bei der Herstellung unserer Weine wenden wir grösste Sorgfalt an, um die Qualität sicherzustellen und höchsten Genuss zu gewährleisten. Wir danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen.

Neben unserer Leidenschaft für Wein setzen wir im gesamten Herstellungsprozess, von den Böden bis zur Flasche, auf unsere fundierten Kenntnisse und langjährigen Erfahrungen.



Nähe zur Natur

Mit höchstem Respekt der Natur gegenüber verfolgen wir das Wunder von Leben und Reben; die Knospen blühen auf, und unter den Sonnenstrahlen entstehen die Trauben. Die Trauben verdanken ihre zarten Aromen und ihren edlen Charakter den mineralienreichen Böden unserer vom mediterran-alpinen Klima verwöhnten Weinberge.



Gären, Reifen, Altern

Sforzato wird aus sorgfältig ausgewählten Trauben hergestellt, die anschliessend zum Antrocknen auf dem Dachboden oder in der Scheune gelagert werden. Dabei verlieren Sie etwa 30% ihres Gewichts. Übrig bleibt eine reiche edle Substanz, die ca. 120° Oechsle erreicht. Die alkoholische Gärung erfolgt ausschliesslich mit natürlichen Weinhefen. Das Ergebnis? Ein unverwechselbarer, erlesener Wein, der nach der Klärung mindestens 36 Monate lang in Barriques-Fässern zweiter oder dritter Passage reift und altert.



Unsere Empfehlung

Sforzato ist kräftig im Geschmack und verfügt über eine intensiv rubinrote Farbe. Er eignet sich hervorragend zu jeder Art von Wild, gegrilltem Fleisch, Braten sowie gereiften Käsesorten. Es ist der Wein für festliche Anlässe und besondere Augenblicke. Er weist ein wohlriechendes Bukett und einen edlen, trockenen Geschmack mit langem Abgang auf. Er harmoniert mit kulinarischen Spitzengerichten. Wir empfehlen, diesen Wein eine Stunde vor dem Genuss zu dekantieren und in einem großen Kelchglas zu servieren.



Daten

Sforzato 2009 DOCG: 14.5 % vol.
Weinbergfläche: 18'553 m²
Produzierte Menge: 500 Flaschen (500 ml)
Produzierte Menge: 5'500 Flaschen (750 ml)
Produzierte Menge: 1'500 Flaschen (1'500 ml)

Als ökologisch produzierender Winzer habe ich mir den behutsamen Umgang mit der Natur zum Ziel gesetzt, und ich freue mich, allen Liebhabern natürlicher und gesunder Produkte diesen vorzüglichen Wein anbieten zu können. Ich verbürge mich hiermit für Authentizität und Natürlichkeit im gesamten Herstellungsprozess.

Marcel Zanolari



Marcel Zanolari

FATTORIA SAN SIRO
Produzione Vini Biologici di Valtellina



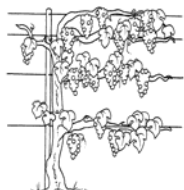
CASA VINICOLA
LA TORRE

Certificato di qualità

SFORZATO DI VALTELLINA

Siamo molto lieti di avervi fornito il nostro vino, prodotto per Voi con tutte le premure per garantire la qualità e per offrirvi piacere. Vi ringraziamo e siamo riconoscenti per la fiducia dimostrataci.

Oltre alla passione ci affidiamo alle nostre approfondite conoscenze e a una solida esperienza lungo l'intero percorso di produzione, dalla terra alla bottiglia.



La nostra terra

Con dedizione e nel pieno rispetto della natura seguiamo il miracolo legato alla vita e alla vite; il fiore sboccia e sotto i raggi del sole si trasforma in grappolo.

L'amabile sapore dell'uva deve la sua finezza alla terra dei nostri vigneti, ricchi di minerali e baciati dal clima mediterraneo-alpino.



La vinificazione, la maturazione, l'invecchiamento

Per lo Sforzato si scelgono solo i grappoli migliori, lasciati poi appassire in solaio o in fienile. Qui perdono il 30% del loro peso. Ne rimane una ricca e nobile sostanza che raggiunge ca. 120° Oechsle. La vinificazione avviene secondo le leggi della natura, grazie unicamente ai fermenti naturali. Da notare la totale assenza di additivi, aromi o altri derivati e l'esclusione di concentrazioni meccaniche. Il risultato? Un inconfondibile nettare vinificato, decantato, maturato ed invecchiato per almeno 36 mesi in barriques di 2° - 3° passaggio.



Il nostro consiglio

Lo Sforzato, vigoroso e dal colore rubino intenso, è un eccellente accompagnatore di ogni tipo di cacciagione e di carni grigliate o in arrosto e di formaggi stagionati. E' il vino per le grandi occasioni e per i momenti propizi alla meditazione.

Denota un crescendo di profumi, mantiene il suo nobile sapore asciutto e si abbina ai grandi menù. Si consiglia di servirlo in bicchieri a calice grande e decantarli ca. un'ora prima.



La scheda

Sforzato DOCG 2009 14.5 % vol.

Superficie della vigna: 18'553 m²

Bottiglie prodotte: 500 da 500 ml

Bottiglie prodotte: 5'520 da 750 ml

Bottiglie prodotte: 1'500 da 1500 ml

Quale produttore ecologico molto attento a quanto la natura suggerisce, sono fiero di poter consigliare questo vino a tutti gli amanti dei prodotti genuini e sani. Io ne certifico l'autenticità e la naturalezza in tutta la filiera di produzione.

Marcel Zanolari