

VENTUM

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG
2018



Varietà Nebbiolo in purezza appassito

Vigneti Cru nell'area di produzione Sassella, a 600 metri

Epoca di Vendemmia 8, 9, 10 e 11 ottobre

Particolarità dell'annata 2018 In Valtellina abbiamo avuto un'annata di qualità da ottima a eccezionale: le uve erano perfettamente sane e mature, condizioni che hanno dato origine a vini concentrati ed equilibrati, con un ottimo potenziale di conservazione. A una primavera fresca è seguita un'estate calda con la giusta quantità di pioggia.

I mesi invernali sono stati particolarmente freddi e asciutti, ideali per l'appassimento nel fruttato.

Vinificazione Macerazione sulle bucce di 14 giorni, maturazione in botti di diverse capacità per 15 mesi.

Grado alcolico 15,50%

Temperatura di servizio 18° gradi

Bottiglie 6.000

Lo Sforzato è il vino figlio del vento, nasce infatti dall'appassimento naturale dei grappoli di Nebbiolo nel fruttato, il locale della cantina areato grazie alla brezza che ogni pomeriggio arriva dal Lago di Como.

Le uve del Ventum provengono dal vigneto più alto dell'area del Convento San Lorenzo (1100), a 600 metri. Il terreno è prevalentemente sabbioso, composto dai detriti delle rocce antiche che risalgono all'era glaciale. Abbiamo scelto accuratamente i grappoli direttamente in vigna, adagiandoli con delicatezza in piccole cassette che abbiamo riposto in cantina per circa 100 giorni, durante i freddi mesi invernali. A partire dal 14 gennaio ogni singolo grappolo appassito è stato controllato e selezionato per passare alla vinificazione.

Questa lunga attesa non fa che aumentare il piacere del primo assaggio.

Ventum ha sostanza, complessità e armonia. È un vino estremamente intenso, dai tannini avvolgenti, dominato da bacche rosse, ciliegie mature e note speziate, per un finale meravigliosamente persistente.

Lo Sforzato rivela e amplifica tutta l'eleganza e la finezza di questo terroir nel cuore della Sassella.

Ampio e potente, è un vino unico al mondo.



CONVENTO
SAN LORENZO



La bellezza del Nebbiolo di montagna