

VENTUM

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG
2019



Varietà Nebbiolo in purezza appassito

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

Epoca di Vendemmia 4 ottobre

Particolarità dell'annata 2019 In Valtellina abbiamo goduto di condizioni climatiche favorevoli in ogni stagione. Nei primi giorni di ottobre, durante la vendemmia delle uve del clos, le notti hanno avuto un abbassamento delle temperature mentre i giorni erano ancora miti. Questa escursione termica ha fissato gli aromi della buccia, sviluppando profumi intensi e complessi. Le uve, di quantità superiore alla media, erano sane e perfettamente mature. I vini di questa eccezionale annata sono concentrati ed equilibrati, con un'ottima qualità dei tannini e un grande potenziale di invecchiamento.

Vinificazione Macerazione sulle bucce di 14 giorni, maturazione in botti di diverse capacità per 12 mesi.

Grado alcolico 15%

Temperatura di servizio 18° gradi

Bottiglie 5.000

Lo Sforzato è il vino figlio del vento, nasce infatti dall'appassimento naturale dei grappoli di Nebbiolo nel fruttajo, 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 7 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