

Sforzato tradizionale

Vitigno:

Nebbiolo 100% (Chiavennasca).

Terreno:

calcareo, ciottoloso prodotto ad una altitudine tra i 200 e i 500 m s.l.m.

Cepi per ettaro: 2800.

Sistema di allevamento:

a Ritocchino con Guyot modificato.

Vendemmia:

raccolta verso la metà di Ottobre e vinificata tra Gennaio e Marzo.

Resa per ettaro: 70 quintali.

Vinificazione:

con spremitura soffice dell'uva e successiva fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 15/20 giorni.

Invecchiamento:

3-4 anni in botti di rovere ed affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Dati tecnici:

grado alcolico: 14.5% vol.
acidità totale: 5,40 g/l
estratto secco: 30/36 g/l

Temperatura di servizio:

20 gradi centigradi.

Ottenuto dall'appassimento delle uve Chiavennasca (Nebbiolo) scrupolosamente selezionate nelle zone del Valtellina Superiore e del Valtellina, coricate sui graticci fino a gennaio- febbraio. Questo trattamento permette di ottenere un'alta concentrazione di zuccheri naturali e la formazione di particolari aromi. Colore rosso rubino intenso, con leggere sfumature granata, profumo intenso, etereo e complesso, con netti sentori di viola appassita e confettura di more, sapore pieno, caldo, persistente, molto strutturato e vellutato. Si presta ad un invecchiamento molto lungo avendo l'accortezza di tenere la bottiglia coricata in luogo fresco. Vino da meditazione.



BALGERA

Sforzato tradizionale

Grape variety:

Nebbiolo 100% (Chiavennasca).

Soil:

calcareous, pebbly, between 200 and 500 m a.s.l.

Density:

2800 vines per hectare.

Training system:

following the line of maximum inclination with modified Guyot system.

Harvesting:

towards mid-October.

Yield per hectare:

70 quintals.

Vinification:

with soft pressing of the grapes and subsequent fermentation with maceration on the skins for about 15/20 days.

Ageing:

3-4 years in oak barrels and then aged in the bottle for about 6 months.

Technical data:

alcohol content: 14.5% vol.

total acidity: 5,40 g/l

dry extract: 30/36 g/l

Serving temperature:

20 degrees centigrade.

Obtained by partial drying of Chiavennasca (Nebbiolo) grapes, scrupulously chosen from the zones of origin in Valtellina Superiore and Valtellina and laid out on rush mats until January/February. This treatment gives a high concentration of natural sugars and the leads to the formation of special aromas. A deep ruby red colour with a slight garnet edge, intense bouquet, ethereal and very complex, clear overtones of faded violet and blackberry jam, full bodied taste, warm and long on the palate, very structured and velvety. It is a wine that benefits greatly from long ageing, ensuring the bottle is laid down in a cool place. Sipping wine.

Weinrebe:

Nebbiolo 100% (Chiavennasca).

Bodenart:

kalkhaltig, steinig.
Höhe: 200 bis 500 m ü.d.M.

Weinstockanzahl pro Hektar:

2800.

Anbauart:

nach der Linie der höchsten Boden­neigung mit geändertem Guyot-Verfahren.

Weinlese:

gegen Mitte Oktober.

Ertrag pro Hektar:

7000 kg.

Weinbereitung:

durch leichtes Auspressen der Trauben und folgende Gärung mit Einweichen an den Schalen für ca. 15-20 Tage.

Lagerung:

3-4 Jahre in Eichenfässern und ca. 6 Monate Verfeinerung in den Flaschen.

Technische Angaben:

Alkoholgehalt: 14.5% vol.

Gesamtsäure: 5,40 g/l

Trockener Extrakt: 30/36 g/l

Am besten servieren mit einer Temperatur von: 20° C.

Hergestellt durch Dörren der Chiavennasca (Nebbiolo)-Trauben, die in den Ursprungsgebieten des Valtellina und des Valtellina Superiore geerntet und sorgfältig ausgesucht werden. Diese Trauben werden dann auf die Darren gelegt und dort bis Januar-Februar liegen lassen. Durch diese Behandlung werden eine hohe Konzentration von Traubenzucker und die Bildung von besonderen Aromen erreicht. Er hat eine sattrubinrote Farbe mit leichten Granatnuancen, einen starken, zarten, sehr vielfältigen Duft von verwelktem Veilchen und Brombeerenmarmelade und einen vollen, warmen, anhaltenden, sehr gegliederten und samtigen Geschmack. Diese Eigenschaften gehen auch nach sehr langer Lagerung auf keinen Fall verloren, wenn die Flasche in einem kühlen Raum schräg aufbewahrt wird. Zum besten Genießen lässt er sich in aller Ruhe allein in kleinen Schlucken trinken.



BALGERA