

SFURSAT DI VALTELLINA DOCG
SONDRIO
Bettini

Ένα εξαιρετικά ειδικό στην παραγωγή κρασί που σε παγκόσμιο επίπεδο θεωρείται μοναδικό. Η περιοχή που καλλιεργείται το σταφύλι του, Chiavennasca (Nebbiolo), είναι οι Λομβαρδικές Άλπεις στην περιοχή του Sondrio. Επιβλητικό το τοπίο, προκαλεί δέος και στο πιο δύσκολο σε συγκινήσεις άτομο. Πολύ απότομες πλαγιές με δυσκολία στην μετακίνηση και κατά συνέπεια στον τρύγο. Η όλη περιοχή με τους πολύ λίγους παραγωγούς του Sfursat, θεωρείται κληρονομιά της Unesco. Η δυσκολία λοιπόν στον τρύγο, που είναι και όψιμος (αρχές Νοεμβρίου), ξεπερνιέται σήμερα με πολύ προηγμένα μηχανικά μέσα. Το ελικόπτερο, είναι αυτό που μεταφέρει τα καλάθια με τα σταφύλια στοι οينوποιείο! Τα σταφύλια μένουν για ξήρανση υπό σκιά, πάνω σε ξύλινα τελάρα, μέχρι τον Ιανουάριο. Τότε γίνεται η οινοποίηση και αμέσως μετά η παλαίωση σε δρύινα barrique, για τουλάχιστον 2 χρόνια. Το Sfursat παράγεται μόνο στις πολύ καλές χρονιές και προορίζεται για πολύχρονη παλαίωση στις φιάλες.

<u>Χρώμα:</u>	Έντονο πορφυρό.
<u>Αρωμα:</u>	Σύνθετο, οινώδες, αιθέριο και με διάρκεια.
<u>Γεύση:</u>	Γεμάτη, ζεστή και αρμονική.
<u>Αλκοολικός βαθμός:</u>	14,5 % VOL
<u>Θερμοκρασία σερβιρίσματος:</u>	18° C.
<u>Ποτήρι σερβιρίσματος:</u>	Ballon.
<u>Ιδανικοί συνδυασμοί:</u>	Είναι κρασί σκέψεως και περισυλλογής. Είναι άφταστος συνοδός κόκκινων κρεάτων και σπανίων τυριών.



Η Οινωδία του Sommelier