



 **PLOZZA**
— wine-group —



2011 Sforzato "1946"

Sforzato di Valtellina DOCG

Produzent	Plozza Vini
Herkunft	Lombardia/Valtellina, Italien
Traubensorten	Nebbiolo
Flaschengrösse	75 cl

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschreibung

Granatrote Farbe. Rustikaler und dichter Auftakt. Mit dem Duft von eingemachten Kirschen, Rosinen und Lebkuchengewürzen. Im Gaumen folgen dichte Waldbeer- und Holzaromen, sowie eine frische Nussigkeit. Trotz seinem hohen Alkoholgehalt (15 vol. %) süffig und bodenständig. Ein konzentrierter, würziger Nebbiolo mit dichtem Fruchtfleisch.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben für den Sforzato werden auf Holzrosten ausgebreitet und während 3 bis 4 Monaten getrocknet. Anfangs Januar werden die Trauben gepresst und in Stahltanks vergoren. Der Ausbau erfolgt dann in grossen Holzfässern.

Passt zu

Wild, rotem Fleisch, reifem Käse, Grilladen