



SFORZATO 'IL GHEPPIO'

DOCG

Il Gheppio = la crécerelle fait référence au Falco Tinnunculus, un oiseau de proie diurne connu pour sa capacité à chasser en planant dans les airs.



Il est produit exclusivement à partir de raisins du Nebbiolo « Chiavennasca », selon le système Guyot, modifié par le système à l'arche de la Valteline. Après avoir été vendangés à la main et amenés à la cave à pied, seules les grappes les plus saines et les plus mûres sont sélectionnées, puis séchées pendant 4 mois dans un grenier sec et bien ventilé. Le Sforzato di Valtellina Docg, en dialecte Sforsàt, doit son nom à une ancienne pratique de séchage des raisins, appelée « **PASSERILLAGE** ». Ce procédé est utilisé depuis le XVI^e siècle, bien des siècles avant qu'un procédé similaire ne soit utilisé pour l'Amarone, comme l'atteste Léonard de Vinci, qui, de passage en Valteline, qualifia ce vin de « potente assai », c'est-à-dire « très puissant ». Ce vin a obtenu l'appellation DOCG (Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie) en 2003 seulement. Sa complexité persistante et sa profondeur lui valent d'être parfois qualifié de vin de « méditation ». Produit uniquement lors des meilleures années, il est incroyablement équilibré, harmonieux et persistant.

TERRAIN 690 mt altitude – vin héroïque.

PASSERILLAGE Séchage de plus de 4 mois en grenier naturels

VINIFICATION Macération pelliculaire de 15 à 20 jours.

ÉLEVAGE de 12 mois en fûts de chêne de taille moyenne et de 8 mois en bouteille.



VINO VIVO
la vie des vins italiens

0043 – Prix Reg: \$93
Prix CDV **\$91**
Rouge Lombardia

Cépage: 100% Nebbiolo Chiavennasca

Alcool : 15,5 %

Acidité totale : 5,79g/L

Extrait sec : 32 g/L

Sucres résiduels : 2,35 g/L