



VITI COLTORI - VINI CULTORI®

MESSERE®

## SFORZATO DI VALTELLINA D.O.C.G.



Nebbiolo (Chiavennasca) allevato a guyot modificato ad archetto valtellinese.

*Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.*



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Valtellina Superiore DOCG in terreni prevalentemente sabbiosi, permeabili e tendenzialmente acidi.

*Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore DOCG in predominantly sandy, permeable and basically acidic soils.*



350-600 m s.l.m.

*350-600 m a.s.l.*



40 hl/ha

Appassimento di circa 3 mesi. Fermentazione con macerazione sulle bucce per 15-20 giorni. Affinamento minimo di 12 mesi in piccole botti di rovere. Prima di essere commercializzato affina in bottiglia per almeno 8 mesi.

*Drying for about 3 months. Maceration on skins for 15-20 days. Minimum aging of 12 months in small oak barrels. Before being marketed, it ages in the bottle for at least 8 months.*



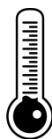
Rosso rubino con riflessi granati. Ampio e complesso al naso, con lunghe e profonde note fruttate e speziate percepibili anche in retrofattiva. Dotato di grande equilibrio tra morbidezze e durezza e dal tannino setoso. Vino dalla grande personalità ed eleganza.

*Ruby red with garnet hues. Complex on the nose, with long and deep fruity and spicy notes. Great balance between softness and hardness. Wine with a great personality and elegance.*



Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione.

*Red meats and aged cheeses and it is also excellent as a meditation wine.*



18-20 °C in ampio calice

*18-20 °C in a balloon glass*



0,75 L • 1,5 L • 3 L