



Sforzato di Valtellina Docg 2020

# CORTE DI CAMA

## VARIETÀ

Nebbiolo appassito 100%

## VIGNETI

diverse parcelle nell'area del Valtellina Superiore

## ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

a sud, tra i 350 e i 500 metri s.l.m.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

prevalentemente sabbioso, composto da detriti di roccia granitica, con rara presenza di argilla

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot

## PERIODO DI VENDEMMIA

inizio raccolta da 28 settembre

## GRADO ALCOLICO

15,5%

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

17° C

## BOTTIGLIE PRODOTTE

18.000

## FORMATI

0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 - 5 lt

## VINIFICAZIONE

i grappoli, raccolti in piccole cassette, vengono fatti appassire naturalmente nel fruttajo per circa 60 giorni. Dopo un'accurata selezione delle uve, che vengono diraspate e pressate delicatamente, segue la fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox con 18 giorni di macerazione delle bucce sul mosto

## MATURAZIONE

12 mesi in fusti di rovere di diverse capacità e affinamento in bottiglia di 10 mesi



Vino prodotto in una cantina con certificazione di sostenibilità ambientale



MAMETE PREVOSTINI

[mameteprevostini.com](http://mameteprevostini.com)