



LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

FIORI di SPARTA

Sforzato di Valtellina

Denominazione d'origine controllata e garantita

Il nome "FIORI di SPARTA" rende omaggio all'omonima associazione di ragazzi disabili presente nella stessa sede dell'azienda.

L'origine (la vigna, l'uva)

Si scelgono quelle vigne di nebbiolo - chiavennasca che, per la loro esposizione e posizione, offrono condizioni di particolare escursione termica e quindi portano a uve con maggiore spessore di buccia. Questo carattere è poi necessario per un migliore e più graduale processo di appassimento.

I controlli sull'andamento vegetativo proseguono per tutto il periodo di sviluppo dei grappoli, con particolare attenzione alla gestione del rapporto tra la quantità di uva e lo sviluppo della chioma fogliare. All'invaiaatura, se necessario, si interviene con parziale diradamento e/o con la spuntatura dei grappoli.

Alla maturazione (attorno al 5-10-15 ottobre, a seconda delle annate) le uve vengono raccolte scegliendo in pianta i grappoli meglio conformati e assolutamente sani.

questi vengono delicatamente riposti in un unico strato in cassette (platò) per poi procedere al trasferimento nel fruttaiolo (locale adibito all'appassimento). Qui i grappoli vengono ulteriormente selezionati e mondati di eventuali acini rotti o non perfettamente sviluppati e, in seguito, distanziati per favorire la circolazione della ventilazione.

Le notti autunnali portano il primo freddo accompagnato da un basso gradiente di umidità:

questa è la condizione ottimale per l'inizio della disidratazione (appassimento) degli acini d'uva.

Per i 90/110 giorni successivi, da ottobre sino a dicembre o anche gennaio, le uve dello Sforzato sono lasciate a riposare alle naturali e spontanee condizioni climatiche che in Tirano si caratterizzano per frequente ventilazione, bassa umidità e notti anche molto rigide.

La cantina

Completato l'appassimento gli acini d'uva si presentano disidratati (*sgonfiati*), per la perdita di circa il 35%-40% dell'acqua vegetale, e con grande concentrazione di aromi e di zuccheri d'uva.

È il momento della loro pigiatura: si separano gli acini dal raspo, si pigiano e si ottiene un mosto molto denso e freddo, poiché la conservazione invernale ha anche fortemente abbassato la temperatura dell'uva.

Questo mosto, posto nei tini, avvia lentamente il processo di fermentazione alcolica che in molti casi si protrae anche per diverse settimane. Durante la fermentazione tutti gli zuccheri che le uve hanno concentrato si trasformano in alcol realizzando un vino strutturato, corposo e ricco in aromi ed estratti.

Queste sono le qualità per le quali è presumibile sia derivato il nome "sforzato", cioè reso robusto e potente.

A questo punto il vino è fatto, ma, ancorché possente, è ancora rude e rustico. Necessita perciò di un giusto periodo di invecchiamento e di rispettoso e paziente riposo, operazione questa che si completa con un adeguato affinamento in botti e in barriques di rovere, a temperatura costante, per un tempo variabile a seconda della potenza dell'annata, fra i 18 e i 30 mesi.

Dopo altri 6 - 8 mesi di affinamento in bottiglia è pronto per la degustazione.

LA GRAZIA S.r.l. Società Agricola



LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

FIORI di SPARTA

Sforzato di Valtellina

Denominazione d'origine controllata e garantita

Il bicchiere

Etereo, caldo e avvolgente (il grado alcolico è infatti sempre prossimo al 15 % vol.).

Il colore è granato brillante; intensi i profumi dove spiccano la mora matura, la ciliegia sotto spirito e accenni di prugna secca. Al gusto è di grande morbidezza, asciutto, strutturato e di carattere, lieve la percezione di tostato e cioccolato.

Vino aristocratico e di gran pregio, anche da meditazione, trova felice connubio con gli arrosti e la selvaggina nobile.

L'evoluzione

È vino che, per origine e costituzione, può affrontare anche un lungo periodo di invecchiamento in bottiglia, fino a 15 anni. Se però destinato ad accompagnare vivande si esprime al meglio con 6-10 anni di affinamento.

Un più lungo invecchiamento lo rende appagante in degustazione da solo, o con l'accompagnamento di scaglie di formaggi stagionati.