



Vendemmia 2007

“Sfursat 5 Stelle” di Valtellina Docg

L'annata: L'inverno 2007 si è distinto come quello più caldo degli ultimi 190 anni. Il passaggio alla primavera non si è quasi avvertito date le temperature miti che abbiamo avuto durante tutto l'inverno. Tra i mesi di Marzo e Giugno si sono avute piogge non significative ma continue. Le temperature più elevate si sono avute tra Giugno e Luglio, mentre Agosto è trascorso normalmente. Ancora una volta la qualità della vendemmia si è ottenuta grazie al tempo splendido che ha caratterizzato Settembre e Ottobre, ciò ha permesso la raccolta delle uve per lo Sfursat nel migliore dei modi. L'appassimento si è svolto più rapidamente del solito, abbiamo quindi dovuto anticipare la pigiatura a fine Novembre, ottenendo un mosto alcolico e profumato da annata storica.

Le uve: 100% nebbiolo - chiavennasca.

Il vigneto: le vigne più vocate delle sottozone Inferno, Grumello e Fracia, cru di esclusiva proprietà di Casa Negri, hanno fornito le uve destinate all'appassimento. Le viti allevate a Guyot modificato ad archetto, (3500 ceppi/ettaro) su terrazze bene esposte a sud a 400-450 metri di altitudine, con terreni sabbio-limosi sciolti e poco profondi, hanno dato una resa di 70 quintali/ettaro. Solo il 25% dei grappoli è stato selezionato per lo Sfursat 5 Stelle docg.

La vinificazione e l'affinamento: la selezione dei grappoli di nebbiolo - chiavennasca è iniziata il 24 settembre e si è conclusa il 15 ottobre. I grappoli raccolti sono stati messi in cassette (un solo strato, max Kg. 5 per cassetta) e sono stati fatti appassire in modo naturale per 100 giorni nel fruttai, perdendo circa il 30% del loro peso. A fine Novembre 2007 si è proceduto alla diraspapigiatura delle uve che, arrivate in cantina alla temperatura di 4°, sono rimaste per 3 giorni in criomacerazione (per lo sviluppo dei profumi), fermentando poi per 15 giorni alla temperatura di 25°/26°. Al termine della fermentazione tumultuosa, dopo una sosta in vasca di 24 ore, il vino è stato posto in barriques francesi nuove di Allier e Nevers per 24 mesi, dove ha completato sia la fermentazione alcolica che la fermentazione malolattica. Dopo l'assemblaggio verrà imbottigliato e prima della commercializzazione si affinerà in bottiglia almeno 4 mesi.

Il vino: lo Sfursat 5 Stelle 2007 DOCG ha colore granato intenso e profondo, un profumo ricco e molto complesso, con eleganti sentori di prugna sotto spirito e tabacco. E' ricco di note speziate che sfumano nel caffè. Il sapore è concentrato, vigoroso, straordinariamente intenso e piacevole, con aristocratico fondo di mora matura e spezie. Nel finale risulta corposo, ampio e molto persistente.

Dati analitici: alcol 15,77 %; acidità totale 6,08 g/l; pH 3,66 ; zuccheri 3,70 g/l; estratto 34,50 g/l.

Conservazione ottimale: 25 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse; selvaggina; formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 17°C.

Curiosità: la Negri è stata la prima casa vinicola valtellinese, nel 1956, a produrre lo Sfursat con appassimento naturale delle uve. Il 5 Stelle è il suo Sfursat più prestigioso.