

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Il Gabbiano Cooperativa Sociale

NOME DEL VINO

GABBIANO VALTEL SUP STIGMA
SFORZATO 75CL

DENOMINAZIONE

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

VALTELLINA

VINIFICAZIONE

Le uve sono rimaste ad appassire naturalmente in cassette, perdendo tra il 30 e il 35% del peso. A inizio gennaio si sono vinificate per mezzo di vinificatori a temperatura controllata, con prolungata macerazione (15-20 giorni).

AFFINAMENTO

Dopo una sosta in acciaio, il vino matura per almeno 24 mesi in botti di rovere francese da 32 e 52 hl.

VITIGNO/I

100% NEBBIOLO

ALLEVAMENTO

Guyot modificato ad archetto

ESPOSIZIONE

Sud

ALTITUDINE

350-650 Mt

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno franco sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

5

RESA PER ETTARO

7.000 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Enologo esterno

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E3420