






Sforzato di Valtellina DOCG

Convento San Lorenzo Sforzato Ventum 2018

CHF 56.00

-  75cl
-  15.5%
-  Valtellina
-  Nebbiolo
- AN** 6579718

Degustationsnotiz

Der Sforzato Ventum ist ein äusserst intensiver Wein mit umhüllenden Tanninen. Dominiert von roten Beeren, reifen Kirschen, würzigen Noten und einem wunderbar anhaltenden Abgang. Der Ventum bringt die ganze Eleganz und Finesse dieses einzigartigen Terroirs im Herzen von Sassella zum Ausdruck.

Herstellung

Trocknung der Trauben für ungefähr 3 Monate im klassischen Sforzato-Stil. Danach Ausbau im grossen und kleinen Holzfass für 15 Monate und 12 Monate auf der Flasche.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu

Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco. Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegartem Braten aus dem Ofen. Hervorragend zu reifem Hartkäse – von Parmigiano Reggiano, über Sbrinz bis hin zu Pecorino oder älterem Alpkäse.

Produzent

Das Weingut Convento San Lorenzo ist das Ergebnis eines ehrgeizigen Projekts, das der Winzer und Önologe Mamete Prevostini vor Jahren im Herzen der Valtellina lanciert hat. Rund um das ehemalige Kloster San Lorenzo, in der Kernzone Valtellina Sassella, gruppieren sich die alten Nebbiolo Rebberge um die einzigartige Lage Clos San Lorenzo. Das Besondere an dem von einer Mauer umzogenen Rebberg sind die alten Rebstöcke und das begünstigende Mikroklima für die Produktion von Spitzenweinen. Die Nebbiolo Trauben erreichen unter optimalen klimatischen Bedingungen die perfekte Reife, um das Potenzial des Convento San Lorenzo wunderschön im Wein zu präsentieren.

Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht. Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektare Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.