

Valtellina

La produzione vitivinicola

Maria Rita Olivas

*Sommelier e Relatore
Associazione Italiana Sommelier*



Il territorio: condizioni pedoclimatiche uniche



- 46 km di vigneti da Ardenno a Tirano
- Ripidi pendii con altitudine da 300 a 700 metri
- Esposizione a sud
- Scarsa piovosità
- Terreno drenante, rocce affioranti
- Ventilazione ed escursione termica
- **Muretti e terrazzamenti**



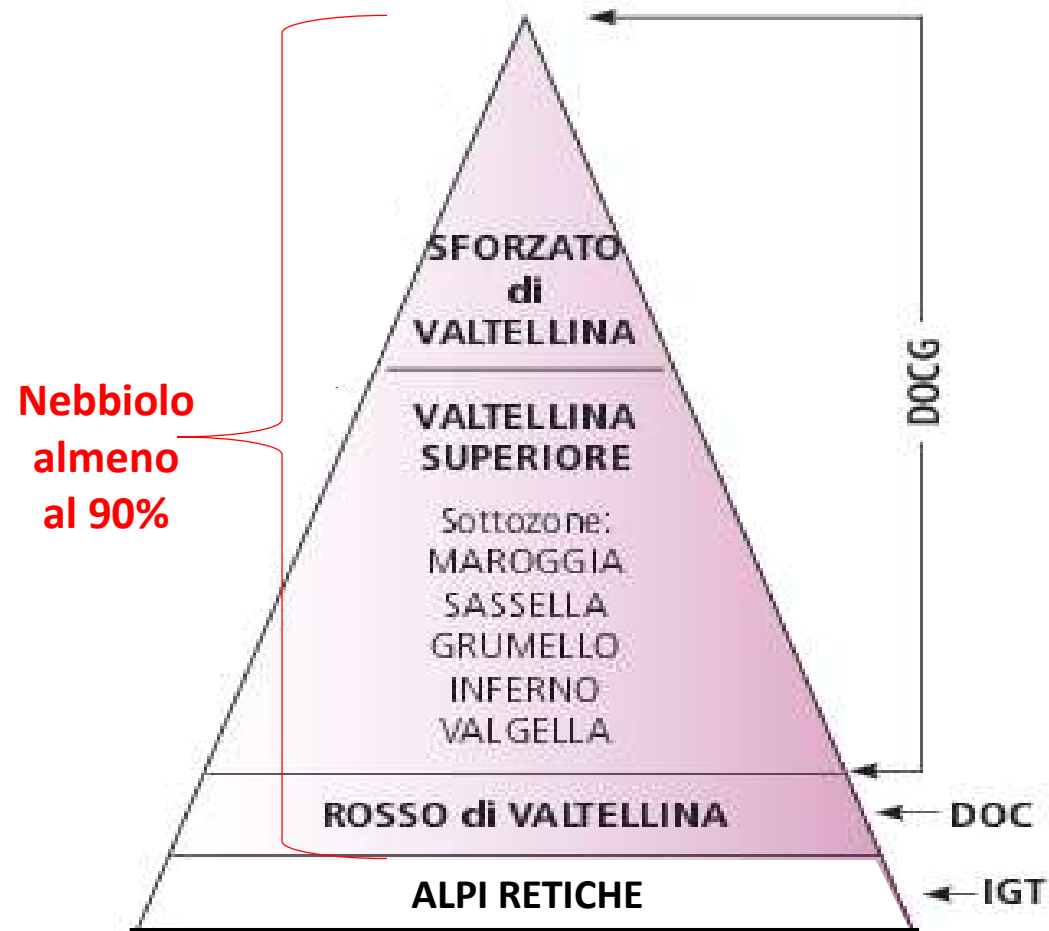


La Chiavennasca: il Nebbiolo delle Alpi Retiche



- Varietà identitaria del territorio: 90% delle viti DOC e DOCG
- Vini poco colorati, trasparenti
- Profumi spiccati grazie all'escursione termica
- Mediamente corposi e dal tannino elegante
- Piacevolmente acidi e minerali
- Da lungo invecchiamento

Valtellina – La piramide della qualità



- **Rosso di Valtellina** → 90% Nebbiolo, come le altre denominazioni DOCG; 6m di affinamento, legno facoltativo
- **Valtellina Superiore** → DOCG dal 1998. 5 sottozone/cru. Almeno 24m di affinamento di cui 12 sui legni / 36 mm complessivi per la riserva – sempre 90% di uve nebbiolo
- **Sforzato** → DOCG dal 2003. Appassimento di 3m sui graticci, 20m di affinamento di cui 12m in legno.

Valtellina Superiore DOCG sottozone: quali differenze?

- 46 km di estensione longitudinale → composizioni diverse del sottosuolo, diverso microclima, esposizione → sfumature diverse nei vini
- Alitudini diverse dei vigneti → diverse sfaccettature date da maturazione uve ed escursione termica



Valtellina Sforzato DOCG: il sole, dentro

- Appassimento grappoli selezionati per 3 mesi sui graticci in locali ventilati → diminuzione del peso, concentrazione di zuccheri e sostanze aromatiche
- Sentori evoluti (frutta in confettura, fiori appassiti, spezie); grande morbidezza; struttura e persistenza



Quale
abbinamento
?

