



I Vini di Valtellina

I vini rossi della Valtellina sono ottenuti da uve nebbiolo, un vitigno dalla maturazione tardiva che ha saputo creare nel corso dei secoli un connubio perfetto con questa terra, dando alla luce vini unici.

La fragranza e la peculiarità dei rossi ottenuti dalle uve dei terrazzamenti della sponda retica rappresentano un prezioso biglietto da visita della provincia di Sondrio dal momento che i D.O. Valtellina sono vini di gran qualità oltre che di straordinaria eleganza.

La Denominazione di Origine (D.O.) di Valtellina vanta 2 DOCG (Sforzato di Valtellina e Valtellina Superiore) 1 DOC (Rosso di Valtellina) e 1 IGT (Terrazze Retiche di Sondrio).

Sforzato Di Valtellina DOCG

Lo Sforzato (o Sfursat) di Valtellina è il primo passito rosso secco italiano a potersi fregiare della DOCG, ottenuta nel 2003 dopo un laborioso iter che ha visto impegnati, col Consorzio, tutti i produttori.

È il frutto della selezione delle migliori uve Nebbiolo (perfettamente sani ed integri) che subito dopo la vendemmia vengono poste per circa tre mesi su graticci in locali asciutti e ben ventilati detti "fruttai".

Dopo l'appassimento l'uva ha perduto il 40% del proprio peso, ha concentrato i succhi, ha sviluppato particolari fragranze aromatiche ed è pronta per la pigiatura.

Seguono 20 mesi di invecchiamento ed affinamento in legno e bottiglia e solo a quel punto questo rosso con grado alcolico minimo 14% è pronto per la degustazione. Il colore è granato scuro, intensi i profumi.

Vitigno: Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Sondrio (10%)

Abbinamenti: ottimo come vino da meditazione, si abbina anche a formaggi d'alpe e carni saporite



Valtellina Superiore DOCG

Fa riferimento ai vigneti dell'area compresa tra Berbenno e Tirano, con una produzione massima di 8 tonnellate/ettaro. . Il grado alcolico minimo al consumo è del 12% con un periodo minimo di affinamento di 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere. In particolari annate, con 36 mesi di invecchiamento è consentita la qualifica "riserva".

Il Valtellina Superiore DOCG può avere anche le denominazioni di 5 sottozone di produzione:

Maroggia: è la zona di più recente riconoscimento (2002) localizzata nel comune di Berbenno in Valtellina. Prodotto in quantità limitata (25 gli ettari a vigneto), il Maroggia è legato alla figura di Benigno De' Medici che nella metà del Quattrocento si fermò appunto a Maroggia dove trovò ospitalità e ristoro apprezzando in particolare il vino locale definendolo "firmum et dulce", ossia corposo ed amabile. Di colore rosso rubino con riflessi granati, il Maroggia ha profumo etereo, sapore asciutto, armonico, vellutato e giustamente tannico.

Vitigno: Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Sondrio (10%)

Abbinamenti: carni rosse e selvaggina, salumi saporiti e formaggi stagionati.

Sassella: la storica e forse più famosa sottozona del Valtellina Superiore ha origini nella zona ovest di Sondrio, da Castione Andevenno sino al capoluogo, un'area impervia e soleggiata. Il nome probabilmente deriva dalla chiesetta omonima (da sasso, rupe). E' di colore rosso rubino tendente al granata. Ha un profumo intenso e persistente che viene esaltato con l'invecchiamento. Al gusto risulta secco, austero, armonico, leggermente tannico. , viene affinato per almeno 24 mesi e con gradazione alcolica minima del 12%.

Vitigno: Nebbiolo (min. 90%) e massimo, il 10% di altri vitigni quali: Brugnola, Rossola, Pignola

Abbinamenti: carni rosse e selvaggina, salumi saporiti e formaggi stagionati

Grumello: viene prodotto a nord est della città di Sondrio (con un'estensione vitata di 78 ettari) e prende il nome dal castello di Grumello, che domina la vallata dal XIII secolo. E' di colore rosso rubino tendente al granata. Ha un profumo sottile, intenso e caratteristico, che si affina con l'invecchiamento. Presenta un sapore secco, austero armonico e vellutato. Come tutti i Valtellina Superiore si presta a una lunga conservazione.



Vitigno: Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Sondrio (10%)

Abbinamenti: carni rosse e selvaggina, salumi saporiti e formaggi stagionati

Inferno: la sottozona, con un nome tanto singolare quanto affascinante, trae origine con molta probabilità dall'asperità dei piccoli terrazzamenti vitati, situati fra Poggiridenti e Tresivio, e dalle temperature assai elevate che si raggiungono durante il periodo estivo. L'Inferno è la più piccola delle sottodenominazioni, collocata subito ad est del Grumello ha un'estensione vitata di 55 ettari. Le uve della zona dell'Inferno danno un vino di carattere, adatto al lungo invecchiamento, di un color rosso rubino tendente al granata. Con l'affinamento acquisisce particolari fragranze e si ammorbidisce. Il suo sapore è asciutto, armonico, leggermente tannico. È ritenuto il più austero fra i Valtellina Superiore.

Vitigno: Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Sondrio (10%)

Abbinamenti: piatti valtellinesi, polenta e selvaggina, formaggi stagionati

Valgella: è la più vasta fra le sottozone del "Superiore" (con un'estensione vitata di 137 ettari), situata nei comuni di Chiuro e Teglio, a nord est di Sondrio. In passato questo rosso veniva in gran parte destinato all'esportazione nella vicina Svizzera. Il suo nome deriva dal latino Vallicula, ossia piccola valle. Di colore rosso rubino, tendente al granata si differenzia per la maggiore morbidezza iniziale, che non esclude uguale tenuta all'invecchiamento. All'olfatto si offre etereo e delicato. Ha un sapore secco, armonico, morbido e rotondo. Fresche sensazioni floreali lo rendono apprezzabile anche giovane.

Vitigno: Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Sondrio (10%)

Abbinamenti: pizzoccheri, pietanze a base di carne, bresaola, violino di capra e formaggi saporiti



Rosso Di Valtellina DOC

Il Rosso di Valtellina DOC conferma la medesima base ampeleografica del DOCG. La resa massima in vigneto è di 10 tonnellate/ettaro. Resa in vino 70%. Non fa riferimento a sottozone, è un vino rosso asciutto, con 7 mesi di affinamento, con un grado alcolico minimo di 11%. È possibile riscontrare alcune diverse sfumature nei profumi, nel colore e nella sapidità, in quanto può essere prodotto in diverse zone, diverse tra loro. Può essere di medio corpo e destinato al consumo nell'anno successivo alla vendemmia, oppure di carattere più importante con eccellente struttura, da invecchiare per diversi anni. Ha un colore rosso vivo quando è giovane e maturando assume riflessi granati. Profumo sottile, persistente. Al gusto è asciutto leggermente tannico. E' un vino da tutto pasto.

Vitigno: Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Sondrio (10%)

Abbinamenti: E' un vino da tutto pasto

Terrazze Retiche Di Sondrio IGT

Questa IGT consente la produzione di vini rossi, rosati, bianchi, spumanti e novelli e rappresenta un'interessante opzione di diversificazione ed ampliamento di gamma per i produttori valtellinesi. L'elenco dei vitigni ammessi comprende tutti quelli idonei alla coltivazione per la Provincia di Sondrio. I vini bianchi, ottenuti da uve di colore analogo oppure da varietà a bacca nera vinificate in bianco, e gli spumanti, elaborati sempre secondo il metodo classico, riscuotono un crescente successo. La recente modifica del Disciplinare ha inoltre introdotto le nuove tipologie "passito" e "vendemmia tardiva". È prevista anche la tipologia novello. L'abbinamento è ovviamente variabile; i rossi sono generalmente più freschi e fruttati rispetto alle D.O. Valtellina e possono essere ritenuti vini da tutto pasto.