

# CANUA

SFORZATO DI VALTELLINA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(Riconosciuta con D.M.I.P.A. del 19.03.2003 e D.M.I.P.A. del 30.11.2011)



## Canua

SFORZATO DI VALTELLINA

2006

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

## CONTI SERTOLI SALIS

(25-30%). Per questa ragione e per la temperatura ancora fredda, la fermentazione alcolica è sempre molto lenta. Per circa 15/20 giorni il mosto fermenta a contatto delle bucce. Segue la torchiatura con il recupero del mosto di sgrondo e di prima pressatura. La fermentazione alcolica continua ancora senza la vinaccia, sino al completo esaurimento degli zuccheri. La gradazione alcolica arriva a 15-15,5 gradi.

Tra Aprile e Luglio si completano i travasi di illimpidimento e, rigorosamente in periodo di luna calante, il vino viene trasferito in carati da 450 litri e barriques da 225 litri di rovere francese dove per due anni affina e armonizza il bouquet. Segue la messa in bottiglia con riposo di almeno 6 mesi.

### **Conservazione**

E' un vino di grande soddisfazione già a partire dall'inizio del periodo di commercializzazione. Per le sue caratteristiche ha però la capacità di resistere per molti anni in bottiglia. Già con 6/7 anni di vita acquisisce grande rotondità e armonia. Con maggiore affinamento manifesta sfumature di grande finezza e complessità. Si può progettare un lungo invecchiamento, anche per qualche decennio.

### **Indicazioni di servizio**

Mediamente invecchiato (5/6 anni), si può accompagnare a elaborati piatti a base di selvaggina di pelo (cervo, camoscio, capriolo ecc.) o a formaggi grassi, di latte intero, di pasta dura e molle. Con maggiore invecchiamento, diventa esclusivamente vino da fine pasto o da meditazione.

**Colore:** rosso rubino intenso, frequentemente con riflessi granato-carico.

**Profumo:** etereo per l'elevata alcolicità. Evidenti e marcati sentori di marasca, note speziate complesse e variegata con sottolineature di confettura di sambuco, cannella e liquirizia.

**Gusto:** buona morbidezza, grande corpo su una complessità ampia e di grande razza. Si confermano le note fruttate e speziate avvertite al profumo. Vino di grande piacevolezza e lunga durata in bocca.

<i>Alcool:</i>	15,00-15,50 % Vol.
<i>Acidità totale:</i>	6,15 g/l
<i>pH:</i>	3,65
<i>Estratto secco:</i>	33 g/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	15°-17°C

**Zona di origine:** ottenuto da uve "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca). Sono raccolte in vigne di vecchio impianto e allevate sotto il diretto controllo della "Conti Sertoli Salis" nel Comune di Tirano.

Al momento della raccolta a inizio Ottobre, i grappoli vengono attentamente controllati e solo quelli perfettamente maturi e sani sono messi "a riposo" sulle mantavole per l'appassimento. A seconda della qualità della vendemmia, l'appassimento in solaio viene prolungato tra la fine di Dicembre e la fine di Gennaio dell'anno seguente alla raccolta. Durante questa lunga conservazione al freddo e all'asciutto dell'inverno, i grappoli perdono molto del loro peso per evaporazione di parte dell'acqua contenuta. La concentrazione zuccherina sale considerevolmente e alcuni aromi primari dell'uva si modificano per respirazione e trasformazione polifenolica. In limitata percentuale appare, gradita, la "muffa nobile".

**Uva:** "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) per il 100%.

### **Vinificazione**

La pigiatura viene effettuata prelevando manualmente le uve dalle mantavole e sottoponendole ad una ulteriore selezione di mondatura dei grappoli. Il mosto che si ottiene ha un'elevata densità zuccherina

# INFERNO

VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(Riconoscimento D.M.I.P.A. 24.06.1998)



**Colore:** rosso rubino con qualche riflesso granata. Invecchiando, compaiono sfumature tegola.

**Profumo:** ampio, persistente, caratterizzato da note floreali iniziali che ricordano la viola. Qualche sensazione speziata e di frutti di bosco.

**Gusto:** piacevolmente tannico, caldo, armonico. Di buona morbidezza con sensazioni di liquirizia e mora.

**Alcool:** 12 - 12.5% Vol.  
**Acidità totale:** 5,20 - 5.90 gr/l  
**pH:** 3.5 - 3,7  
**Estratto secco:** 26 - 30 gr/l  
**Temperatura di servizio:** 17-18°C

**Zona di origine:** Comuni di Poggiridenti e Tresivio, in Valtellina, ad est di Sondrio, proseguendo lungo la valle verso Tirano. Questa zona vitata è protetta dai venti che percorrono la vallata da due promontori rocciosi (*i monti Calvario e Paradiso*). Sulle piccole terrazze di questa zona, nei giorni assolati d'estate, si crea un clima particolarmente caldo, onde ne deriva il nome "Inferno".

**Uva:** "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) per il 95%, il resto "Merlot" e "Brugnola" valtellinese

## **Vinificazione**

Le uve vengono pigiate previa separazione del graso ed il mosto passa alla fermentazione alcolica insieme alle bucce. La fermentazione è condotta con macerazione della vinaccia, costantemente immersa nel mosto attraverso follature e rimontaggi. La macerazione si conclude in circa 15-20 giorni e la temperatura è controllata attorno ai 28-30 gradi per ottenere la migliore estrazione di aromi e struttura.

Seguono i travasi di illimpidimento, l'affinamento in botte di rovere per 2 anni ed, infine, la messa in bottiglia dove si completa la fase di maturazione per altri 6 mesi.

## **Conservazione**

Fino a 7-8 anni con bottiglia coricata in cantine fresche, buie e a temperatura costante.

## **Indicazioni di servizio**

E' vino da accompagnare prevalentemente a carni, sia bianche che rosse.

Dopo 4-5 anni di invecchiamento è ottimale anche abbinato a piatti di selvaggina.

CONTI SERTOLI SALIS - Via Stelvio, 18 - 23037 TIRANO (SO) - Tel.: 0342-710404 - Fax.: 0342-710428

[www.sertolisalis.com](http://www.sertolisalis.com) - e.mail: [info@sertolisalis.com](mailto:info@sertolisalis.com)

# SASSELLA

## VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(Riconosciuta con D.M.I.P.A. del 24.06.1998)

CONTI SERTOLI SALIS



VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Colore:** rosso rubino che, con l'invecchiamento, evidenzia fugaci riflessi tegola.

**Profumo:** etereo, variegato con presenza di note persistenti che ricordano la nocciola essicata e, meno evidente, la rosa appassita.

**Gusto:** inizia con una lieve tannicità, piacevole e ben aromatizzata. E' un vino di razza e corpo che si esprime con una buona varietà di sensazioni: miste di spezie, tostate e candite.

<i>Alcool:</i>	12 - 12,5% Vol.
<i>Acidità totale:</i>	5,20 - 5,80 g/l
<i>pH:</i>	3,40 - 3,60
<i>Estratto secco:</i>	26 - 29 g/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	17°-18°C

**Zona di origine:** Comune di Castione Andevenno e nel territorio, a ovest, del Comune di Sondrio.

Le vigne della zona di produzione del "Sassella" si caratterizzano per una scarsa presenza di terra coltivabile, tant'è che le viti affondano frequentemente le radici nella viva roccia che sostiene i terrazzamenti.

**Uva:** "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) per il 95% e, in piccola percentuale, da uve autoctone della Valtellina come "Pignola", "Rossola" e "Brugnola".

### **Vinificazione**

Le uve pigiate, previa separazione del graspo, passano alla fermentazione alcolica unitamente alle bucce.

La fermentazione è condotta con macerazione della vinaccia, costantemente immersa nel mosto attraverso follature e rimontaggi. La macerazione si conclude in circa 15-20 giorni e la temperatura viene controllata attorno ai 28-30 gradi per ottenere la migliore estrazione di aromi e struttura.

Seguono i travasi di illimpidimento, l'affinamento in botti di rovere per circa 2 anni e, infine, la messa in bottiglia dove si completa la fase di maturazione per altri 6 mesi.

### **Conservazione**

Fino a 7-10 anni con bottiglia coricata in cantine fresche, buie e a temperatura costante.

### **Indicazioni di servizio**

E' vino da accompagnare prevalentemente a carni, sia bianche che rosse.

Indicato, comunque, anche su primi piatti succulenti (polente) e formaggi di media stagionatura.

CONTI SERTOLI SALIS - Via Stelvio, 18 - 23037 TIRANO (SO) - Tel.: 0342-710404 - Fax.: 0342-710428

[www.sertolisalis.com](http://www.sertolisalis.com) - e mail: [info@sertolisalis.com](mailto:info@sertolisalis.com)



# GRUMELLO

## VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(Riconoscimento D.M.L.P.A. 24.06.1998)



**Colore:** rosso rubino con riflessi purpurei, in gioventù.

**Profumo:** penetrante, variegato; emergono ricordi di nocciola verde, lampone, vaniglia e noce moscata.

**Gusto:** buona morbidezza iniziale su una nota tannica piacevole. Ampio con ricordi speziati, evidente noce moscata e mandorla.

<i>Alcool:</i>	12 - 12,5%vol.
<i>Acidità totale:</i>	5,40 - 5,70 gr/l
<i>pH:</i>	3,5 - 3,7
<i>Estratto secco:</i>	25 - 28 gr/l
<i>Temperatura di servizio:</i>	17-18°C

**Zona di origine:** in parte ad est del Comune di Sondrio e nel Comune di Montagna in Valtellina, dove appunto si erge il "Castel Grumello" che dà il nome alla zona.

**Uva:** "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca), per un minimo del 95%, e per il 5% da "Merlot", "Pinot nero", "Rossola" e "Brugnola" valtelinesi.

### **Vinificazione**

Le uve vengono pigiate previa separazione del graspo ed il mosto passa alla fermentazione alcolica insieme alle bucce. La fermentazione è condotta con macerazione della vinaccia, costantemente immersa nel mosto attraverso follature e rimontaggi. La macerazione si conclude in circa 15-20 giorni e la temperatura è controllata attorno ai 28-30 gradi per ottenere la migliore estrazione di aromi e struttura. Seguono i travasi di illimpidimento, l'affinamento in botte di rovere per 15 mesi o più e, infine, la messa in bottiglia dove si completa la fase di maturazione per altri 6 mesi.

### **Conservazione**

Fino a 5-6 anni con bottiglia coricata in cantine fresche, buie e a temperatura costante.

### **Indicazioni di servizio**

È un vino, che per tradizione, specie se ha solo 2-3 anni di vita, accompagna i piatti tipici valtelinesi (pizzoccheri, polente ecc.). Più invecchiato si abbina a qualsiasi tipo di carne.

CONTI SERTOLI SALIS - Via Stelvio, 18 - 23037 TIRANO (SO) - Tel.: 0342-710404 - Fax.: 0342-710428

[www.sertolisalis.com](http://www.sertolisalis.com) - e.mail : [info@sertolisalis.com](mailto:info@sertolisalis.com)