

2018 Ronco del Picchio Sforzato di Valtellina DOCG

Sandro Fay | Lombardei

Sforzato di Valtellina ist immer ein Rotwein, der aus angetrockneten Beeren gewonnen wird. Dadurch sind diese reinsortigen Nebbioli immer etwas dichter und beeriger, als die anderen Valtellina - Nebbioli. Ronco del Picchio ist sehr typisch: dichtes Beeren-Bukett mit etwas Rauchigem. Am Gaumen dann zwar auch eher weich, die Nebbiolo-Tannine kommen aber durch! **Speiseempfehlung** Ein Wein für kalte Wintertage, für geschmortes Essen und Kaminstunden.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	getrocknete schwarze Pflaume, getrocknete Walderbeeren, Waldboden
Geschmack	moderate Säure, reifes Tannin, kraftvoll

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass, Traubentrocknung
Trinkreife	2024-2035
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

geschmortes Wild, getrüffelte Polenta, gereifter Käse

Produzent

Die Società Agricola Fay wurde 1973 von Sandro Fay gegründet, Seit 1998 wird Sandro von seinen Kindern Marco und Elena begleitet. Die 15 Hektar Rebfläche von Sandro Fay befinden sich im Valtellina, dem Gebiet für Nebbiolo der Alpen. Das Valtellina ist das größte, zusammenhängende Gebiet terrasierter Weinberge in Italien. Die hier angebaute autochthone Rebsorte Nebbiolo wird lokal Chiavennasca genannt und wächst in einer Höhe zwischen 350 und 900 Metern. Sandro Fay ist sehr klein und produziert herausragend filigrane, klassische und komplexe Nebbioli, die die besondere Höhenlage und das einzigartig schluffig-sandige Terroir um die Stadt Valgella begeisternd widerspiegeln. Ein erstaunlicher Betrieb und für Nebbiolo und Burgunderfans eine Entdeckung.

Gründungsjahr	1973
Anzahl der Mitarbeiter	3
Rebfläche	15 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	50 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Manzoni

Società Agricola Fay | Via Pila Caselli 1 | IT 23036 San Giacomo di Teglio