

La Grappa

La Valtellina è una delle zone viticole più a nord in Italia, con un particolare microclima dovuto sia alla vicinanza del Lago di Como che dona un'aria tiepida, sia all'esposizione delle vigne che assicura una buona insolazione, sia alla protezione delle Alpi Retiche e delle Prealpi orobiche. I primi a coltivare la vite in Valtellina furono i Liguri, poi gli Etruschi e i Romani. nei secoli seguenti la viticoltura divenne fiorente, fino a coprire le pendici dei monti sul versante retico. Oggi come allora la vite è piantata in spazi rubati alla montagna, su terrazze sostenute da muri a secco, formate con la terra del fondovalle. L'esposizione, quasi sempre rivolta a sud, fa sì che la luce intensa del sole porti a maturazione l'uva in condizioni ottimali. Questa particolare situazione, se da una parte ha permesso nei tempi di coltivare la vite, dall'altra non consente la meccanizzazione del lavoro che, totalmente manuale, fa lievitare i costi di produzione del vino valtellinese. La zona di produzione prevede una Doc Rosso di Valtellina e una Docg Valtellina Superiore. La prima, più vasta, è caratterizzata da terreni fertili e profondi, che danno vini rossi di minor struttura, che devono maturare almeno sei mesi prima di poter essere immessi al consumo. Dalla seconda zona, quella del Valtellina Superiore, caratterizzata da terreni rocciosi con un suolo siliceo argilloso, derivano vini più strutturati che, in base alla zona di provenienza, possono fregiarsi del nome delle sottozone Sassella, Inferno, Grumello, Valgella e Maroggia. Questi vini devono invecchiare due anni, di cui almeno uno in botte e sono ottenuti da uva chiavennasca, denominazione locale del nebbiolo, per almeno il 90% e per la restante percentuale da uve autoctone quali rossola, pignola e prugnola. Dopo almeno tre anni di invecchiamento possono anche utilizzare la denominazione aggiuntiva "riserva". Lo Sforzato di Valtellina Docg è invece un vino ottenuto da uva chiavennasca posta ad appassire, dopo la vendemmia e fin verso gennaio, su appositi graticci; si ottiene così un'alta concentrazione zuccherina, minor acidità e la formazione di particolari sostanze aromatiche. Questo vino, ottenuto in minime quantità, ha un profumo intenso e sapore pieno, caldo e generoso per l'elevato grado alcolico (minimo 14%); deve essere invecchiato ed affinato per venti mesi, di cui dodici in legno, e può conservarsi molto a lungo. La nostra Enoteca, aperta nel 1991, offre un'accurata raccolta di vini e liquori, scelti tra le migliori etichette dei piccoli produttori e delle cantine di maggior prestigio, per un'informazione più dettagliata consultate il nostro sito.

Dalle vinacce delle migliori uve selezionate per la produzione dello Sforzato di Valtellina Docg si ottiene questa fine grappa, distillata da Alessandro Comar con impianto tradizionale discontinuo a piccole caldaiette a vapore del 1938. La lenta introduzione del vapore e la colonna unica con intercapedine d'acqua fredda permettono di ottenere un distillato capace di conservare la finezza, l'equilibrio e i profumi delle uve lasciate appassire prima della vinificazione dello Sforzato. La distillazione viene effettuata entro 24 ore dalla torchiatura delle uve.

Dalla vendemmia 2008 abbiamo selezionato 50 ql di vinacce ottenendo complessivamente 1530 bottiglie.

Dalla vendemmia 2009 abbiamo selezionato 51 ql di vinacce ottenendo complessivamente 1577 bottiglie.

Grappa di Sforzato in bottiglie da 50 cl a 43°. Disponibili anche in cofanetto nero con apertura a cassetto

