



LA GRAZIA

VITICOLTURA EROICA

SCINTILLA

Rosso di Valtellina

Denominazione d'origine controllata

L'origine (la vigna, l'uva)

Parecchie delle vigne site in mezza costa del comune di Tirano sono per la loro collocazione, quella più ad est dell'area vitata di Valtellina, un po' più tardive e più eterogenee nel completamento della maturazione dell'uva Nebbiolo - Chiavennasca.

Per questa loro connaturata specificità producono, più di altre, alcuni grappoli con acini di appena minore dimensione rispetto alla maggioranza e particolarmente idonei ad essere poi destinati all'appassimento per lo Sforzato. L'individuazione e la raccolta di questi grappoli da appassire avviene normalmente 10 - 12 giorni avanti la sovra maturazione e le piante di vite si ritrovano allora scaricate di buona parte della loro produzione. Ecco ora che la restante uva ancora ricca di patrimonio acidico capitalizza tutta l'energia della pianta e integra la maturazione non già in potenza ma per finezza di precursori aromatici che poi apporterà nel vino.

Da queste ultime uve origina "Scintilla".

La cantina

L'uva, raccolta in platò mediamente attorno alla metà di ottobre, passa alla pigia - diraspatura e, prima ancora dell'avvio della fermentazione, ha un breve processo di macerazione prefermentativa a freddo (+ 10°C). Segue la fermentazione tumultuosa che è regolarmente condotta con il cappello di vinaccia galleggiante, giornalmente reimmerso nel mosto. Dopo soli 5 - 6 giorni di macerazione si arriva alla torchiatura, cui segue una prima sfecciatura.

Il vino è poi affinato in piccoli serbatoi inox dove avvia e completa la fermentazione malolattica.

A giugno dell'anno dopo la raccolta viene imbottigliato e inizia la commercializzazione.

Il bicchiere

Rosso rubino trasparente di media intensità, ma assai vivace e luminoso. Di media potenza olfattiva, si caratterizza per finezza floreale - fruttata (viola di bosco e nocciola acerba) persistente e accattivante. Al gusto si esprime con stoffa mai prepotente ma molto equilibrata.

Appena piacevolmente tannico, di tannini serbevoli che evidenziano la specificità del Nebbiolo di montagna. Ben armonico nella freschezza e sapidità, è il complemento ideale per i piatti tradizionali della cucina della Valle (pizzoccheri, polenta), per gli spuntini con salumi e per tutte le minestre alpine.

L'evoluzione

Per la sua origine e i suoi componenti organolettici è vino che pur prestandosi ad un consumo immediato è altrettanto capace di affrontare un medio lungo invecchiamento in bottiglia (3 - 7 anni). Con questa più lunga conservazione evolve la complessità gusto-olfattiva per la formazione di eteri lievemente speziati e officinali.

LA GRAZIA S.r.l. Società Agricola

Via Del Progresso n. 7 - 23037 Tirano (SO) - info@lagrazia.eu - lagraziasrl@pec.retesi.it - www.lagrazia.eu - P.Iva e C.F. 00986510147 - Isc. R.E.A. di Sondrio 74235