

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Sforzato di Valtellina

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Sand, silt

DRUER
Nebbiolo

GÆRING
Ståltank

TYPE
Kraftig rødvin

Sandro Fay

Sandro Fay, Sforzato di Valtellina, Ronco del Picchio 2018

Udover saftig Rosso, og intens Superiore laver Marco og Elena naturligvis også områdets berømte Sforzato vin. En vin der i har en del tilfælles med Venetos Amaroner. Nebbiolo druerne tørrer delvist gennem 3 måneder og presses derefter, produktionsmetoden hedder apassimento. Vinen bliver i denne proces ”tilført” både lidt ekstra alkohol, men også en glycerinagtig viskositet der gør vinen både kraftfuld og fyldig. Dog er Sforzato ofte mere elegant og med et tørrere udtryk end de Corvina baserede Amaroner, der tillades nemlim kun 2 gr. restukker pr. ltr. i en Sforzato.

OM PRODUCENTEN

Lombardiet i Norditalien er ikke en stor region vinmæssigt set. Her er det industri og mere almindelige landbrugsafgrøder der dominerer produktionen. Ikke desto mindre er Valtellina, med en kølig modningssæson pa? de stejle bjergsider og varme og tørre vinde fra Comosøen et unikt sweet-spot for den berømte Nebbiolo drue, -eller Chiavennasca som de kalder den pa? de kanter.
Her i byen San Giacomo di Teglio ligger vinhuset Sandro Fay, der i flere a?r har været et af omra?dets absolutte flagskibe. Valtellina strækker sig langs dalfloden Adda, og løber hele vejen op af de stejle bjergsider i det nordlige Lombardiet.
Sandro Fays vinmarker ligger primært i Valgella zonen, samt nogle fa? hektarer i Zazella. Jordbunden i Valgella zonen in den østlige del af Valtellina er præget af siltholdigt sand, og granit, og er blottet for ba?de ler og kalk i undergrunden. En jordbund der giver elegante, lyse og intense Nebbiolo vine.
Sandro Fay blev grundlagt i 1971, og i dag er det Sandros to børn Marco og Elena der fører familiehuset videre. Marco har studeret ønologi i Trentino og har sta?et i lære i Barolo. Efter han vendte tilbage til familie-ga?rden har hans primære fokus været pa? husets Superiore vine, med et tydeligt præg af de forskellige jordbundsforhold og eksponeringer i hhv. Valgella og Zazella zonerne.
Udover saftig Rosso, og intens Superiore laver Marco og Elena naturligvis ogsa? omra?dets berømte Sforzato vin. En vin der i har en del tilfælles med Venetos Amaroner. Nebbiolo druerne tørrer delvist gennem 3 ma?neder og presses derefter, produktionsmetoden hedder apassimento. Vinen bliver i denne proces ”tilført” ba?de lidt ekstra alkohol, men ogsa? en glycerinagtig viskositet der gør vinen ba?de kraftfuld og fyldig. Dog er Sforzato ofte mere elegant og med et tørrere udtryk end de Corvina baserede Amaroner.
Alle vinene hos Sandro Fay er dyrket økologisk, men uden certificering.