

# VESPER

ROSSO DI VALTELLINA DOC  
2021



**Varietà** Nebbiolo in purezza

**Vigneti** Diverse parcelle

**Epoca di Vendemmia** 6 - 7 e 8 ottobre

**Particolarità dell'annata 2021** I mesi primaverili sono stati freddi ma piuttosto asciutti, il germogliamento è avvenuto leggermente in ritardo e ha recuperato durante i caldi mesi estivi in cui le piogge sono state moderate, ad eccezione del mese di agosto in cui sono state più intense. In autunno il tempo è migliorato e l'abbassamento delle temperature ha favorito l'escursione termica. La qualità dell'uva raccolta è ottima: perfetta sia la maturazione e che la sanità dei grappoli. I vini di questa annata sono vibranti e intensi.

**Vinificazione** Macerazione sulle bucce di 13 giorni a cui segue la maturazione di 6 mesi in acciaio.

**Grado alcolico** 13,5%

**Temperatura di servizio** 16° gradi

**Bottiglie** 11.500

Vespero è un dio della mitologia greca, personificazione della luce della sera. I vigneti terrazzati, situati nell'area che circonda il Convento San Lorenzo (1100), ad un'altitudine media di 500 metri e con esposizione a sud, sono inondati dai raggi del sole dall'alba al tramonto.

Le uve provengono da questi piccoli vigneti terrazzati, dove la tecnica di impianto utilizzata è quella dei ciglioni, chiamata anche a girapoggio: i filari sono disposti da est-ovest per aumentare l'esposizione solare e agevolare i lavori agronomici. Il suolo, di origine morenica, è prevalentemente sabbioso, formato dai detriti delle antiche rocce. Sono presenti inoltre alcuni grandi cisti. Le radici delle viti godono per lo più di una buona profondità, mentre più a est, verso il Convento, alcune penetrano nelle rocce più friabili e ricche di minerali.

Vesper è un vino fresco e piacevole, interessante premessa per agli altri vini della linea, di cui annuncia l'elegante struttura del terroir del Convento San Lorenzo, espressione della bellezza del Nebbiolo di montagna.



*La bellezza del Nebbiolo di montagna*

# VENTUM

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG  
2018



**Varietà** Nebbiolo in purezza appassito

**Vigneti** Cru nell'area di produzione Sassella, a 600 metri

**Epoca di Vendemmia** 8, 9, 10 e 11 ottobre

**Particolarità dell'annata 2018** In Valtellina abbiamo avuto un'annata di qualità da ottima a eccezionale: le uve erano perfettamente sane e mature, condizioni che hanno dato origine a vini concentrati ed equilibrati, con un ottimo potenziale di conservazione. A una primavera fresca è seguita un'estate calda con la giusta quantità di pioggia. I mesi invernali sono stati particolarmente freddi e asciutti, ideali per l'appassimento nel fruttato.

**Vinificazione** Macerazione sulle bucce di 14 giorni, maturazione in botti di diverse capacità per 15 mesi.

**Grado alcolico** 15,50%

**Temperatura di servizio** 18° gradi

**Bottiglie** 6.000

Lo Sforzato è il vino figlio del vento, nasce infatti dall'appassimento naturale dei grappoli di Nebbiolo nel fruttato, il locale della cantina areato grazie alla brezza che ogni pomeriggio arriva dal Lago di Como.

Le uve del Ventum provengono dal vigneto più alto dell'area del Convento San Lorenzo (1100), a 600 metri. Il terreno è prevalentemente sabbioso, composto dai detriti delle rocce antiche che risalgono all'era glaciale. Abbiamo scelto accuratamente i grappoli direttamente in vigna, adagiandoli con delicatezza in piccole cassette che abbiamo riposto in cantina per circa 100 giorni, durante i freddi mesi invernali. A partire dal 14 gennaio ogni singolo grappolo appassito è stato controllato e selezionato per passare alla vinificazione.

Questa lunga attesa non fa che aumentare il piacere del primo assaggio.

Ventum ha sostanza, complessità e armonia. È un vino estremamente intenso, dai tannini avvolgenti, dominato da bacche rosse, ciliegie mature e note speziate, per un finale meravigliosamente persistente.

Lo Sforzato rivela e amplifica tutta l'eleganza e la finezza di questo terroir nel cuore della Sassella.

Ampio e potente, è un vino unico al mondo.



CONVENTO  
SAN LORENZO



*La bellezza del Nebbiolo di montagna*

# DE LE MUR

VALTELLINA SUPERIORE  
SASSELLA DOCG  
2020



**Varietà** Nebbiolo in purezza

**Vigneti** Diverse parcella nell'area di produzione Sassella

**Epoca di Vendemmia** 6, 7 e 8 ottobre

**Particolarità dell'annata 2020** In Valtellina abbiamo registrato in generale una maturità fenolica precoce, durante i mesi estivi ci sono stati alcuni episodi di piogge intense. Il nostro raccolto è stato inferiore rispetto alle medie precedenti ma con una qualità dell'uva buona. I vini di questa annata sono freschi e di immediata piacevolezza e dopo un adeguato affinamento in bottiglia esprimono già un grande equilibrio.

**Vinificazione** Macerazione e fermentazione alcolica a temperatura controllata con follature frequenti, maturazione in legni di diverse capacità per 12 mesi.

**Grado alcolico** 14%

**Temperatura di servizio** 17° gradi

**Bottiglie** 10.500

Il nome della denominazione, a ovest della città di Sondrio, è dato dal Santuario della Sassella e dal forte richiamo alla roccia. Quest'area, di poco più di 100 ettari, è un mosaico di piccoli fazzoletti di terra sostenuti da muretti in pietra, con esposizione a sud, ad un'altitudine tra i 270 e i 600 metri.

I vigneti terrazzati, al di là delle antiche mura del Convento San Lorenzo, risalente al 1100, si trovano nel cuore di quest'area, tra i 400 e i 550 metri, fascia particolarmente vocata ed espressione più pura della bellezza del Nebbiolo di montagna. Si estendono per alcuni ettari su un suolo prevalentemente sabbioso, composto dai detriti delle rocce antiche che risalgono all'era glaciale, con presenza di ferro che rende la terra di colore tendente al rosso.

De Le Mur ha una buona concentrazione ed è particolarmente equilibrato. In bocca sorprende per l'armonia, i tannini avvolgenti e le piacevoli note di frutta fresca rossa, sul finale una leggera speziatura. Questo interessante Nebbiolo di montagna è caratterizzato da finezza, freschezza e mineralità.

  
CONVENTO  
SAN LORENZO



*La bellezza del Nebbiolo di montagna*

# CLOS SAN LORENZO

VALTELLINA SUPERIORE  
SASSELLA RISERVA DOCG  
2019



**Varietà** Nebbiolo in purezza

**Vigneti** Clos, vigneto cinto dalle antiche mura del Convento San Lorenzo

**Epoca di Vendemmia** 18 ottobre

**Particolarità dell'annata 2019** In Valtellina abbiamo goduto di condizioni climatiche favorevoli in ogni stagione. Nei primi giorni di ottobre, durante la vendemmia delle uve del clos, le notti hanno avuto un abbassamento delle temperature mentre i giorni erano ancora miti. Questa escursione termica ha fissato gli aromi della buccia, sviluppando profumi intensi e complessi. Le uve, di quantità superiore alla media, erano sane e perfettamente mature. I vini di questa eccezionale annata sono concentrati ed equilibrati, con un'ottima qualità dei tannini e un grande potenziale di invecchiamento.

**Vinificazione** integrale con 20 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in legno, dove la maturazione prosegue per 15 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**Grado alcolico** 14,5%

**Temperatura di servizio** 18° gradi

**Bottiglie** 5.500

Clos è una parola francese usata per denominare i vigneti circondati da mura. La vigna del Convento San Lorenzo è l'unica in provincia di Sondrio ad essere protetta da una cinta muraria in sasso. Si trova nel cuore dell'area di produzione della Sassella e gode di una vista meravigliosa sul paesaggio terrazzato circostante.

Il Clos è appartenuto per secoli alle monache, che lo ricevettero nel 1100 insieme al Castello, diventato poi Convento, dalla ricca famiglia dei Capitanei di Sondrio. Si ha notizia che già a partire dal 1400 il vino prodotto in questo clos era fonte di reddito per le monache. Dal 2005 abbiamo iniziato a coltivare il clos apportando negli anni ingenti lavori, tra cui il reimpianto delle nuove viti di Nebbiolo a girapoggio per migliorare l'esposizione al sole e agevole le pratiche di lavoro, sviluppando di anno in anno la nostra conoscenza di questo terroir unico, per esaltarne sempre di più la sua innata vocazione. Il clos è esposto a sud e beneficia della massima esposizione al sole e del vento del lago di Como, la breva, che mantiene l'ambiente naturalmente asciutto e sano.

Il terreno è molto sabbioso, composto dai detriti delle rocce antiche che risalgono all'era glaciale e ha un'ottima capacità drenante.

Nello specifico il clos ha diversi terreni:

- In alto la terra è acida e affiora la roccia
- In alto a destra la terra è più profonda e fertile, ricca di sostanze organiche
- Al centro le rocce ripide affiorano visibilmente dal terreno
- In basso il terreno è leggermente più profondo e vigoroso

Il vino del clos è elegante e intenso, i tannini sono avvolgenti e il finale persistente. Ha una profondità aromatica sorprendente, si passa dai piccoli frutti rossi, alle erbe alpine, con sentori finali di spezie. Di grandissima finezza. È il vino iconico dell'azienda Convento San Lorenzo ed espressione più pura della bellezza del Nebbiolo di montagna.



CONVENTO  
SAN LORENZO



*La bellezza del Nebbiolo di montagna*