

**COMUNICATO STAMPA****'WINE TOURISM' IN VALTELLINA****Itinerari lungo le strade del vino e pacchetti weekend  
per scoprire la zona vinicola d'eccellenza di Lombardia**

**Aprile 2014** – 2500 chilometri di muretti a secco, una colossale e secolare opera dell'uomo. Nascono qui, da uve Nebbiolo, localmente detto Chiavennasca, i vini valtellinesi di grande personalità che vantano ben tre denominazioni d'origine: **Sforzato o 'Sfursat' di Valtellina DOCG, Valtellina Superiore DOCG, Rosso di Valtellina DOC.**

Fra i DOCG il posto d'onore spetta allo **Sforzato**, un passito rosso da meditazione. Per produrlo, subito dopo la vendemmia le uve migliori sono poste per tre mesi su graticci posti in locali asciutti e ventilati detti fruttai. Dopo 20 mesi di invecchiamento nasce un vino color granato scuro con profumi intensi e una gradazione minima di 14 gradi. La terra di origine corrisponde al corso superiore della Valle dell'Adda dove il paesaggio è contraddistinto dalla presenza di montagne scoscese, percorse da terrazzamenti sopra i quali prosperano i vitigni. L'altro DOCG è il **Valtellina Superiore**, prodotto con le uve dell'area compresa tra Berbenno e Tirano, su una superficie di 800 ettari. Il Valtellina Superiore DOCG può avere le denominazioni di cinque sottozone di produzione. Il **Grumello** prende il nome dal castello medievale che domina la zona di produzione. Ha un colore tendente al granata, sapore armonico e vellutato. Più a est c'è la zona dell'**Inferno**. Con piccoli terrazzamenti aspri dalle temperature elevate d'estate. Colore rosso rubino e sapore asciutto e austero. Il **Maroggia** si produce nella zona di Berbenno. Ha sapore vellutato e tannico. Il **Sassella** è la zona di produzione storica del Valtellina Superiore. Una zona soleggiata e impervia nei pressi di Sondrio. Dove nasce un vino dal profumo intenso e persistente. Il **Valgella** è la sottozona più vasta tra Chiuro e Teglio. Si caratterizza per il sapore morbido e per i sentori floreali che lo rendono apprezzabile anche giovane.

Il **Rosso di Valtellina** è invece un DOC, prodotto del medio versante retico, si presenta come il più classico e garbato dei vini di Valtellina.

A ogni zona di produzione del Valtellina Superiore DOCG corrisponde una *Strada del Vino* - **Grumello, Inferno, Maroggia, Sassella, Valgella** - un'occasione di scoperta del territorio, dei suoi colori e sapori e dei suoi borghi storici. Percorrendo invece la *Via dei Terrazzamenti*, a piedi o in bicicletta, un percorso che si snoda da Morbegno a Sondrio fino a Tirano, si potranno ammirare i vigneti delle alpi retiche.

E per valorizzare questa fondamentale area tematica del turismo valtellinese ecco che **Valtellina Turismo Tour Operator** – l'organizzazione recentemente nata per promuovere e commercializzare sui mercati nazionale e internazionali l'intero territorio della provincia di Sondrio come destinazione turistica unitaria con un'offerta ampia e completa – ha creato pacchetti ad hoc con la collaborazione degli operatori locali e delle tante risorse che nel territorio concorrono all'accoglienza.

Per maggiori informazioni:

[www.valtellina.it](http://www.valtellina.it) [www.stradavinivaltellina.com](http://www.stradavinivaltellina.com) [www.vinidivaltellina.it](http://www.vinidivaltellina.it)

**Ufficio Stampa:** P&G Relazioni Pubbliche, Milano - Contatto: Stefania Truddaiu - Tel 02.29000444 Email: [press@pegrel.it](mailto:press@pegrel.it);

**Valtellina Turismo**

Forma giuridica: Società Cooperativa Consortile  
Sede legale: Via Piazza, 23 - 23100 SONDRIO (SO)  
Sede operativa: Via del Vecchio Macello, 4/c - 23100 SONDRIO (SO)  
Tel. +39 0342 211329

Indirizzo PEC: [valtellinatourismo@legalmail.it](mailto:valtellinatourismo@legalmail.it)  
e-mail: [info.valtellinatourismo@gmail.com](mailto:info.valtellinatourismo@gmail.com)  
C. F. / P. IVA: 00940230147 - REA: SO - 70845