GUIDA ALLE ANNATE

VALTELLINA DOCG

2004 – 2024

Nebbiolo delle Alpi · Sassella · Grumello · Inferno · Valgella · Sforzato

a cura di Onlymywinetasting

Introduzione alla Valtellina

La Valtellina è una delle denominazioni più straordinarie e misconosciute d'Italia. Incastonata tra le Alpi Retiche e il lago di Como, questa stretta valle alpina della Lombardia orientale produce Nebbiolo su vigneti terrazzati a picco sul Fiume Adda, orientati a sud a quote comprese tra 250 e 800 metri s.l.m. Il suolo scistoso, povero e drenante, unito al microclima unico generato dalla barriera alpina, produce un Nebbiolo radicalmente diverso da quello piemontese: più sottile, minerale, fragrante, con acidità tagliente e profumi di rara eleganza.

La DOCG Valtellina Superiore si articola in cinque sottozone: Sassella (la più aristocratica), Grumello, Inferno, Valgella e Maroggia. A queste si aggiunge lo Sforzato di Valtellina DOCG, vino da uve appassite di grandissima complessità. La guida che segue analizza vent'anni di millesimi (2004–2024) attraverso andamento climatico, caratteristiche sensoriali e potenziale di invecchiamento.

Legenda della valutazione

★★★★★	**STRAORDINARIA / LEGGENDARIA**
★★★★☆	**OTTIMA / MOLTO BUONA / ECCELLENTE**
★★★☆☆	**BUONA / DISCRETA**
★★☆☆☆	**MEDIA / DIFFICILE**

Tavola sinottica – 2004/2024

ANNO	VALUTAZIONE	GIUDIZIO	POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO	STILE
2024	★★★★☆	**ECCELLENTE**	10–18 anni	*Equilibrato e territoriale*
2023	★★★★★	**STRAORDINARIA**	15–25 anni	*Grande struttura e finezza*
2022	★★★★☆	**OTTIMA**	10–18 anni	*Equilibrato e territoriale*
2021	★★★★☆	**MOLTO BUONA**	10–15 anni	*Equilibrato e territoriale*

ANNO	VALUTAZIONE	GIUDIZIO	POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO	STILE
2020	★★★★☆	OTTIMA	12–20 anni	*Equilibrato e territoriale*
2019	★★★★★	STRAORDINARIA	18–30 anni	*Grande struttura e finezza*
2018	★★★☆☆	BUONA	8–12 anni	*Buona beva, medio corpo*
2017	★★★★☆	OTTIMA	10–16 anni	*Equilibrato e territoriale*
2016	★★★★★	STRAORDINARIA	20–35 anni	*Grande struttura e finezza*
2015	★★★★☆	MOLTO BUONA	12–20 anni	*Equilibrato e territoriale*
2014	★★★☆☆	MEDIA	6–10 anni	*Buona beva, medio corpo*
2013	★★★★★	LEGGENDARIA	25–40 anni	*Grande struttura e finezza*
2012	★★★★☆	OTTIMA	12–20 anni	*Equilibrato e territoriale*
2011	★★★☆☆	DISCRETA	7–12 anni	*Buona beva, medio corpo*
2010	★★★★★	ECCEZIONALE	20–35 anni	*Grande struttura e finezza*
2009	★★★★☆	MOLTO BUONA	12–20 anni	*Equilibrato e territoriale*
2008	★★★★★	STRAORDINARIA	18–30 anni	*Grande struttura e finezza*
2007	★★★★☆	OTTIMA	10–15 anni	*Equilibrato e territoriale*
2006	★★★☆☆	BUONA	8–12 anni	*Buona beva, medio corpo*
2005	★★★★☆	MOLTO BUONA	12–20 anni	*Equilibrato e territoriale*
2004	★★★★☆	OTTIMA	12–18 anni	*Equilibrato e territoriale*

Le annate nel dettaglio

2024

ECCELLENTE

★★★★☆

Invecch.: 10–18 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Annata caratterizzata da inverno mite con scarse precipitazioni nivali, primavera fresca e piovosa che ha favorito un buon accumulo idrico nei suoli terrazzati. L'estate si è rivelata calda ma non torrida, con escursioni termiche notturne importanti nel mese di agosto. Settembre asciutto e soleggiato ha permesso una maturazione fenolica ottimale. Vendemmia raccolta tra fine settembre e metà ottobre in condizioni sanitarie eccellenti.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Nebbiolo di grande eleganza strutturale. Colore rubino con riflessi granato già accennati. Naso complesso con frutti rossi maturi (ciliegia, piccola frutta selvatica), note speziate di pepe nero e cannella, un fondo floreale di rosa e viola. Tannini fini e ben integrati, acidità vivace ma equilibrata. Corpo medio-pieno con lungo finale minerale e ferroso tipico dei suoli terrazzati valtellinesi.

2023
STRAORDINARIA

★★★★★

Invecch.: 15–25 anni

ANDAMENTO CLIMATICO
Annata considerata già tra le migliori del decennio. Inverno regolare con adeguata copertura nevosa, primavera fresca. Estate lunga con caldo moderato e frequenti escursioni termiche diurno-notturne che hanno preservato acidità e aromi varietali. Nessun episodio di grandine di rilievo. Settembre eccezionalmente favorevole: asciutto, ventilato, con temperature ideali per la maturazione del Nebbiolo.

CARATTERISTICHE DEL VINO
Vini di rara concentrazione e finezza. Rubino intenso con unghia granato. Profilo aromatico sontuoso: frutti neri e rossi maturi, spezie orientali, tabacco, fiori appassiti, tracce di grafite e pietra focaia. Al palato struttura imponente ma bilanciata, tannini setosi e avvolgenti, acidità integrata. Lungo invecchiamento previsto, con potenziale di evoluzione paragonabile alle grandi annate storiche.

2022
OTTIMA

★★★★☆

Invecch.: 10–18 anni

ANDAMENTO CLIMATICO
Annata segnata dalla siccità estiva che ha colpito duramente tutta la Lombardia. La carenza idrica prolungata da giugno ad agosto ha causato stress idrico alla vite, contenendo le rese. Le precipitazioni di settembre hanno contribuito a recuperare parzialmente, ma la siccità ha lasciato la sua impronta sulla concentrazione. Vendemmia anticipata rispetto alla media, condizioni sanitarie buone.

CARATTERISTICHE DEL VINO
Vini potenti, concentrati, con alcol elevato e tannini marcati ma non aggressivi. Colore profondo. Note di frutto maturo, quasi confettura di mirtillo e mora, spezie secche, cuoio. La siccità ha prodotto bassa acidità percepita: vini opulenti, adatti agli amanti di uno stile moderno. Buona longevità ma diversa dalla classicità valtellinese.

2021
MOLTO BUONA

★★★★☆

Invecch.: 10–15 anni

ANDAMENTO CLIMATICO
Primavera tardiva con gelate primaverili che hanno ridotto la produzione in alcune zone. Estate fresca con piogge moderate e buona distribuzione delle precipitazioni. Agosto relativamente caldo ma con buona ventilazione. Settembre ideale per il completamento della maturazione. Annata di stile classico valtellinese, con acidità naturale ben presente.

CARATTERISTICHE DEL VINO
Vini eleganti e di grande finezza aromatica, espressione tipica del Nebbiolo alpino. Colore rubino brillante non fitto. Profumo fine di frutta rossa, peonia, geranio, pepe bianco. Al palato acidità vivace che garantisce freschezza e dinamismo, tannini presenti ma mai duri. Ottima longevità prevista per i Superiore DOCG. Stile classico di territorio.

2020
OTTIMA

★★★★☆

Invecch.: 12–20 anni

ANDAMENTO CLIMATICO
Inverno mite e scarsa neve. Primavera precoce senza gelate tardive. Estate calda ma con importanti escursioni termiche tipiche dell'ambiente montano. Settembre asciutto e fresco nelle ore notturne: condizioni quasi ideali per la maturazione aromatica del Nebbiolo. Vendemmia equilibrata, rese nella media, ottima sanità delle uve.

CARATTERISTICHE DEL VINO
Annata di grande equilibrio tra potenza e finezza. Vini ben strutturati, con ottima concentrazione di antociani e polifenoli maturi. Profilo olfattivo complesso: rosa canina, mirtillo, spezie dolci, soffi balsamici e minerali tipici dei suoli di scisto. Tannini fini e persistenti, acidità integrata. Ottimo potenziale evolutivo per i grandi cru come Sassella, Grumello e Inferno.

2019
STRAORDINARIA

★★★★★

Invecch.: 18–30 anni

ANDAMENTO CLIMATICO
Una delle grandi annate degli anni 2010. Estate calda con correnti fresche alpine che hanno mantenuto ottimale l'escursione termica. Siccità limitata e ben distribuita. Fine agosto e settembre di rara qualità: sole, vento settentrionale fresco, assenza di piogge. Uve portate a maturazione fenolica completa preservando aromi e acidità. I vignaioli più esperti la definiscono 'annata di riferimento generazionale'.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini monumentali. Colore rubino cupo con brillantezza straordinaria. Naso di complessità rara: ciliegia in confettura, rosa secca, violetta, incenso, tabacco, china, ferro, grafite. Al palato potenza e grazia si fondono in un equilibrio difficilmente raggiungibile. Tannini nobili, acidità vibrante. Invecchiamento potenziale di 25-30 anni per i Superiore DOCG. Confrontabile con il 2013 e il 2008.

2018

BUONA

★★★★☆

Invecch.: 8–12 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Annata difficile sul piano climatico. Primavera piovosa con problemi di oidio e peronospora in molti vigneti. Estate instabile, con frequenti piogge che hanno complicato la gestione del vigneto. Settembre parzialmente recuperatore ma non abbastanza da colmare il deficit accumulato. Rese ridotte per i produttori attenti, con forte selezione delle uve.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini disomogenei, dove il lavoro del vignaiolo ha fatto la differenza. I migliori mostrano buon frutto fresco, spezie gentili, tannini non eccessivamente maturi. Corpo medio, acidità buona. I meno riusciti risentono di una maturazione incompleta con note erbacee o di sottobosco bagnato. Selezionare con cura produttore per produttore. Longevità media.

2017

OTTIMA

★★★★☆

Invecch.: 10–16 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Estate estremamente calda e siccitosa in tutto il nord Italia. In Valtellina la siccità è stata attenuata dalla quota e dall'umidità dei ghiacciai, con effetti meno drammatici rispetto ad altre regioni. Rese molto basse per stress idrico. Vendemmia anticipata. I produttori con vigne a quote più elevate (Sassella superiore, Grumello nord) hanno beneficiato delle temperature più fresche.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini concentrati, caldi, con alcol elevato e frutto maturo molto espresso. Colore fitto. Profumi di prugna, fico secco, spezie calde, vaniglia. Tannini morbidi e setosi grazie alla perfetta maturazione. Corpo pieno. Acidità nella media, non vivace. Stile moderno e immediato. La siccità ha limitato la complessità dei migliori ma ha regalato vini piacevoli e di buona intensità.

2016

STRAORDINARIA

★★★★★

Invecch.: 20–35 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Considerata una delle migliori annate degli ultimi vent'anni e forse del secolo. Primavera regolare, estate fresca con escursioni termiche straordinarie (oltre 20°C tra giorno e notte in agosto e settembre). Assenza quasi totale di malattie fungine. Settembre perfetto, vendemmia in condizioni di sanità totale. Nebbiolo raccolto a piena maturità fenolica senza perdere acidità e freschezza.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini leggendari per eleganza e struttura. Il paragone con la Borgogna bianche di qualità assoluta è frequente tra i degustatori internazionali. Colore rubino brillante con unghia granato roseo. Profumo di rara purezza: viola, rosa, ciliegia selvatica, lampone, spezie fini, tabacco biondo, ferro, pietra focaia. Tannini come seta, acidità tagliente ma integrata, lunghissima persistenza. I grandi Sforzato e Superiore DOCG saranno ancora giovani nel 2045.

2015

MOLTO BUONA

★★★★☆

Invecch.: 12–20 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Estate calda con siccità moderata. Le quote valtellinesi hanno temperato le temperature estreme. Settembre con piogge moderate che hanno aiutato il recupero idrico delle viti. Vendemmia nella seconda metà di settembre, uve in buone condizioni. Annata che ha prodotto vini di buona struttura senza gli eccessi di concentrazione degli anni più siccitosi.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini equilibrati, espressivi, con ottima interpretazione del territorio. Colore rubino-granato con buona intensità. Naso ricco: ciliegia matura, mora, spezie scure, soffi balsamici di eucalipto e mentolo. Palato caldo ma bilanciato dall'acidità tipicamente montana. Tannini fitti ma maturi. Ottima espressione dei singoli cru. Sforzato di ottimo livello per le uve appassite in eccellenti condizioni.

2014

MEDIA

★★★½☆

Invecch.: 6–10 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Annata tra le più difficili del decennio. Primavera e estate piovose, con pressione fungina molto elevata che ha richiesto numerosi trattamenti. Settembre parzialmente migliorativo ma non sufficiente a recuperare le perdite di qualità accumulate. Rese molto basse nei vigneti colpiti da malattie. Solo i produttori più rigorosi nella selezione hanno ottenuto risultati accettabili.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Annata da dimenticare per molti produttori, da valorizzare con attenzione per pochi. I migliori vini mostrano frutto rosso fresco, leggeri tannini, buona acidità ma corpi sottili e profili aromatici semplici. Mancano complessità e struttura per un lungo invecchiamento. Da bere entro 6-10 anni dalla vendemmia. Sforzato quasi assente per mancanza di condizioni per l'appassimento.

2013

LEGGENDARIA

★★★★★

Invecch.: 25–40 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Annata di riferimento assoluto per la Valtellina moderna. Primavera tardiva ma regolare. Estate fresca con accumulo lento e costante della maturità. Agosto con giorni caldi e notti fredde in modo eccezionale. Settembre di rara qualità: sole secco, vento freddo delle Alpi Retiche, temperature notturne sotto i 10°C. Vendemmia tardiva (metà ottobre per i cru più elevati), uve di perfezione raramente vista.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Il vino di una generazione. Colore rubino trasparente con intensità calibrata, unghia granato. Al naso è un'esplosione di complessità aristocratica: viola mammola, Rosa di Damasco, ciliegia selvatica, lampone, spezie di Oriente, tabacco, goudron, resina alpina, ferro e pietra. Al palato tannini come velluto ma con nerbo incredibile, acidità vibrante e minerale, corpo pieno senza pesantezza. Persistenza interminabile. I Superiore DOCG saranno pienamente aperti intorno al 2035.

2012

OTTIMA

★★★★½

Invecch.: 12–20 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Estate calda e asciutta con siccità estiva importante che ha ridotto le rese. Settembre fresco ha consentito un recupero aromatico significativo. Le quote montane hanno contenuto l'impatto negativo della siccità rispetto alle aree di pianura. Vendemmia sana, concentrazione alta per le uve rimaste in pianta dopo il diradamento estivo.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini di ottima struttura e concentrazione. Colore fitto, granato con sfumature porpora. Profumo intenso di frutto nero maturo, ribes, spezie dolci, cioccolato fondente, cuoio. Al palato tannini fitti e avvolgenti, acidità nella media, finale caldo e speziato. Stile moderno e potente. Ottima complessità per lo Sforzato, vino da appassimento eccellente in quest'annata.

2011

DISCRETA

★★★½☆

Invecch.: 7–12 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Annata calda con siccità prolungata. L'estate ha registrato temperature sopra la media con scarse precipitazioni. Lo stress idrico ha causato blocchi vegetativi in molti vigneti. L'escursione termica notturna, pur presente, non è stata sufficiente a compensare le temperature elevate durante il giorno. Vendemmia anticipata, uve disidratate con alta concentrazione zuccherina ma tannini non completamente maturi.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini con alcol elevato e struttura importante, ma in alcuni casi con squilibri. Frutto maturo, quasi surmaturato, con note di prugna secca, fico, spezie calde. Tannini a volte un po' rustici, acidità nella bassa media. I migliori produttori hanno creato vini piacevoli e opulenti, ma mancano dell'acidità e dell'eleganza delle grandi annate valtellinesi.

2010

ECCEZIONALE

★★★★★

ANDAMENTO CLIMATICO

Annata straordinaria. Inverno con adeguata copertura nevosa, primavera regolare. Estate fresca e ventilata, con temporali brevi e intensi che hanno mantenuto l'equilibrio idrico. Settembre magnifico: temperature ideali, grande escursione termica, pochissima pioggia.

Invecch.: 20–35 anni

Il Nebbiolo ha raggiunto una maturità fenolica quasi perfetta mantenendo acidità alpina. Rese regolari, uve in salute eccellente.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini di grande classe e purezza territoriale. Colore rubino con luminosa trasparenza. Profumo preciso e netto: fiori di rosa e violetta, frutti rossi di collina, spezie fini, tabacco, terra umida, ferro. Al palato la struttura è imponente ma la grazia la supera: acidità vibrante, tannini setosi e persistenti, lunghissimo finale minerale. Vini da meditazione, da abbinare alle grandi tavole. Ancora molto giovani.

2009

MOLTO BUONA

★★★★☆

Invecch.: 12–20 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Estate calda, con luglio e agosto sopra media. Le quote valtellinesi hanno contenuto i picchi di caldo. Buona gestione dell'acqua nei suoli detritici dei terrazzamenti. Settembre con piogge moderate e temperature in calo che hanno favorito la maturazione finale. Vendemmia nella media, uve sane e mature.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini caldi, rotondi, di grande piacevolezza immediata. Colore granato intenso. Frutto maturo dominante: prugna, mora di rovo, ciliegia sotto spirito. Spezie dolci, vaniglia, liquirizia. Al palato tannini morbidi, acidità nella media, finale caldo e lungo. Ottima accessibilità precoce, buona longevità. Lo Sforzato dell'annata è tra i più sontuosi della decade.

2008

STRAORDINARIA

★★★★★

Invecch.: 18–30 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Una delle grandi annate storiche. Primavera equilibrata, estate fresca con correnti alpine frequenti. Agosto ha vissuto momenti di caldo intenso mitigati dalle quote. Settembre da manuale: fresco, ventilato, con escursioni termiche importantissime che hanno bloccato la perdita di acidità e aromi. Vendemmia tardiva per molte cantine, uve raccolte a piena maturità fenolica e aromatica.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini aristocratici che richiamano i grandi millesimi borgognoni. Colore rubino con brillantezza cristallina. Profumo di eleganza senza compromessi: viola, lampone, mirtillo selvatico, spezie fini (cannella, chiodo di garofano), cuoio fine, tabacco da pipa, mineral-ferroso. Al palato struttura poderosa con tannini di eccezionale finezza, acidità tagliente ma integrata, finale infinito. Vini ancora in piena evoluzione.

2007

OTTIMA

★★★★☆

Invecch.: 10–15 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Inverno mite, scarsa neve. Primavera precoce con fioritura anticipata. Estate calda con poche piogge. L'ambiente alpino ha bilanciato le temperature estreme. Fine stagione regolare con settembre fresco. Vendemmia in anticipo rispetto alla media storica, uve sane e concentrate.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini di buona struttura e ottima espressione varietale. Colore granato vivace. Profumi ben definiti: ciliegia, mora, spezie mediterranee, rosa secca. Tannini ben risolti, acidità discreta. Longevità media-alta. Annata apprezzata per la regolarità qualitativa e la piacevolezza in degustazione già in gioventù.

2006

BUONA

★★★★☆

Invecch.: 8–12 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Annata segnata da irregolarità climatiche. Primavera tardiva e piovosa con ritardi vegetativi. Estate nella media con picchi di caldo in agosto. Settembre con piogge che hanno complicato la maturazione finale in alcune zone. Annata di qualità buona ma non eccezionale, con variabilità tra produttori e tra i diversi cru.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini corretti, senza infamia e senza lode per la maggior parte. Frutto rosso fresco, spezie gentili, buona beva. Tannini fini ma non complessi. L'acidità è il punto di forza: vivace e quasi pungente, garantisce una certa freschezza. Corpo medio. Da bere entro i 12 anni. Qualche picco di eccellenza dai produttori più rigorosi.

2005

MOLTO BUONA

★★★★☆

Invecch.: 12–20 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Annata equilibrata con andamento stagionale regolare. Estate senza estremi, con buone riserve idriche. Settembre ideale per la maturazione del Nebbiolo: fresco, soleggiato, con escursioni termiche ben marcate. Vendemmia nella seconda metà di settembre, uve di ottima qualità con equilibrio zuccheri-acidità esemplare.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini classici di grande eleganza e fedeltà al territorio. Colore rubino-granato trasparente. Profumi fini e complessi: rosa, violetta, ciliegia acerba, lampone, spezie di legno nobile, cuoio, humus di bosco, ferro. Al palato acidità quasi pungente che regala lunghissima vita al vino, tannini fini e integrati, corpo medio-alto. Eccellente longevità; i Superiore DOCG sono ancora in bella forma.

2004

OTTIMA

★★★★☆

Invecch.: 12–18 anni

ANDAMENTO CLIMATICO

Prima annata della serie, segnata da un'estate relativamente fresca e piovosa con recupero importante nel mese di settembre. Le precipitazioni di agosto hanno preoccupato i produttori, ma il mese di settembre asciutto e soleggiato ha consentito una maturazione completa. Vendemmia nella norma, rese equilibrate, uve in buone condizioni sanitarie.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vini di stile classico valtellinese, con tannini marcati ma non aggressivi, acidità ben presente e struttura solida. Colore rubino-granato. Profumi di frutta rossa, spezie, erbe alpine, sottobosco. Al palato coerenza e linearità, lunga persistenza. A vent'anni dalla vendemmia molti vini si trovano nel loro momento migliore o appena passato il picco: l'eventuale reperimento è consigliato.

Note metodologiche

Le valutazioni climatiche e le descrizioni sensoriali contenute in questa guida sono basate su dati meteo storici della Stazione Agrometeorologica di Sondrio, su note di degustazione di annate specifiche, e sulle testimonianze di produttori storici della denominazione. Il potenziale di invecchiamento è indicativo e può variare significativamente in funzione del produttore, della sottozona, della tecnica di vinificazione e delle condizioni di conservazione della bottiglia.

I vini da appassimento (Sforzato DOCG) seguono dinamiche di maturazione proprie e per ogni annata il giudizio sul vino da tavola non necessariamente si trasferisce allo Sforzato, il quale beneficia maggiormente di annate calde e siccitose che garantiscono un ottimale processo di appassimento delle uve.

Onlymywinetasting | © 2025

Una guida indipendente al Nebbiolo delle Alpi