



GRUMELLO NINO NEGRI

Le uve: 95% Chiavennasca (Nebbiolo), 5% Prugnola e Rossola.

Il vigneto: vigne con esposizione a sud, selezionate nella sottozona del Valtellina Superiore DOCG Grumello, ad una altitudine variabile fra 350 e 500 metri. Le viti sono allevate a Guyot modificato ad archetto, su terreni franco-sabbiosi poco profondi, a tessitura sciolta. La resa di uva per ettaro è di 80 quintali.

La vinificazione: le uve mature, raccolte da metà ottobre ai primi di novembre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 10 giorni di macerazione delle bucce nel mosto; la fermentazione avviene a 25-28°C. Segue un congruo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

La maturazione: il vino nuovo resta in vasca 2 mesi; quindi sosta per 18 mesi in fusti di rovere di Slavonia da 80 Hl. Segue un congruo affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Il vino: colore granato vivido; profumo fine ed etereo, fragrante di viola appassita e di spezie, con ricordi di fragola e fiori di mandorlo; sapore secco, caldo e armonico, con elegante e gradevole amarognolo di mandorla e di resina a lungo persistente.

