



## MAZER NINO NEGRI

Il Valtellina Superiore *Mazèr* di Nino Negri nasce in vigneti situati in Valtellina, a nord del lago di Como, in provincia di Sondrio.

È prodotto esclusivamente con uve Nebbiolo, raccolte unicamente a mano durante la fine di settembre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 5 giorni. Successivamente il vino affina in barriques per 36 mesi, prima di essere imbottigliato.

Il *Mazèr* è caratterizzato da un colore rosso granato profondo. Al naso si apre con dominanti note speziate di chiodi di garofano, liquirizia e cioccolato, arricchite da delicati sentori di prugne. Al palato risulta secco, piacevolmente sapido e austero, con un elegante fondo agrumato. Il *Mazèr* è un vino longevo, di nerbo saldo e di ottima stoffa.

Perfetto per accompagnare arrosti, è ideale in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati.

