



QUADRIO NINO NEGRI

Le uve: 90% Chiavennasca-Nebbiolo e 10% Merlot

Il vigneto: le uve provengono dalle migliori vigne della Valtellina Superiore, a 350-500 metri d'altitudine sulle pendici delle Alpi Retiche, fra Berbenno e Teglio, lungo la sponda destra dell'Adda. Sono vigneti esposti a sud allevati a Guyot modificato ad archetto in terreni sabbiosissimi poco profondi, a tessitura sciolta. La resa di uva è di 60 quintali per ettaro.

La vinificazione e l'affinamento: i grappoli più maturi e zuccherini raccolti a inizio ottobre, sono stati vinificati tradizionalmente "in rosso" con 12 giorni di macerazione sulle bucce nel mosto; la fermentazione si svolge a 28°-25°C in tini d'acciaio inox con rimontaggi per mezzo di irroratori automatici. Il vino matura per 20 mesi in botti di rovere di Slavonia da 80 hl ed in botti di rovere francese da 50 hl posti nelle cantine del Castello Quadrio.

Il vino: colore rosso granato con sfumature rubino; profumo ben pronunciato ed etereo, con fine fragranza di piccoli frutti, una nota erbacea e con sentori di confettura di lamponi, rosa e viola. Sapore secco, pieno e vigoroso, tannino elegante.

Dati analitici: alcol 13,30%; acidità totale 5,00g/l; pH 3,69; zuccheri 1,1g/l; estratto 27,50 g/l.

Conservazione ottimale: 3/4 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: cacciagione, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 17°C.

