



SFURSAT CINQUE STELLE NEGRI

Lo Sforzato di Valtellina *5 Stelle* 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 il mese di ottobre, i cui grappoli sono posti in cassette e fatti appassire in modo naturale per circa 2-3 mesi. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 25-27°C per 16 giorni. Successivamente il vino affina in barriques per 16 mesi e per ulteriori 3 mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio.

Lo Sforzato *5 Stelle* è caratterizzato da un colore rosso granato intenso e profondo. Al naso si apre con un bouquet ricco e molto complesso, con eleganti sentori di lampone e violetta, arricchiti da piacevoli note speziate di caffè. Al palato risulta concentrato, piacevolmente vigoroso, con uno straordinario fondo di mora matura e spezie. Il vino presenta un finale corposo, ampio e persistente.

Perfetto per accompagnare carni rosse alla brace, è ideale in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati.



PREMI E RICONOSCIMENTI

| | | |
|--------------------------------|------|--------|
| GAMBERO ROSSO | 2013 | |
| GAMBERO ROSSO | 2011 | |
| AIS | 2011 | |
| ESPRESSO | 2011 | |
| VERONELLI | 2013 | 93/100 |
| VERONELLI | 2010 | |
| WINE SPECTATOR | 2013 | 93/100 |
| WINE SPECTATOR | 2010 | 92/100 |
| ROBERT PARKER WINE ADVOCATE | 2004 | 91/100 |

