



SFURSAT NINO NEGRI

Le uve: 100% chiavennasca, denominazione locale del nebbiolo.

Il vigneto: le vigne più vocate della Valtellina e della Valtellina Superiore sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda. I vigneti sono esposti a sud, ad una altitudine variabile dai 350 ai 500 metri; il sistema di allevamento è il Guyot modificato ad archetto. Il terreno è franco-sabbioso a tessitura sciolta, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco.

La vinificazione: la selezione dei grappoli è cominciata nella seconda decade di settembre e si è conclusa alla fine del mese. Le uve sono rimaste ad appassire naturalmente in cassette, perdendo tra il 30 e il 35% del peso. A inizio gennaio si sono vinificate le uve, per mezzo di vinificatori a temperatura controllata, con prolungata macerazione (16 giorni).

La maturazione: dopo una sosta in acciaio, il vino matura per 24 mesi in botti di rovere francese da 32 e 52 hl., seguiti da un periodo in bottiglia.

Il vino: Colore granato con sfumature violacee; al naso intenso e complesso con note di frutta nera matura e spezie, quali il pepe e la cannella. Sapore pieno e complesso con note di frutta matura. Tannino presente e fine. Finale mediamente persistente con toni di chiodi di garofano e liquirizia.

Dati analitici: alcol 15,40%; acidità totale 5,60g/l; pH 3,69; zuccheri 1,00 g/l; estratto 32,70 g/l.

Conservazione ottimale: 12/15 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 17°C.

