

NINO NEGRI

CASA FONDATA NEL 1897



ALPI RETICHE

IGT
2017



Un "Blanc de noirs" ottenuto con la medesima tecnica base di vinificazione che consente di produrre spumanti da uve nere. In questo caso però, si tratta di un vino fermo. La produzione di questo particolare "bianco da uve nere", iniziata nel 1978, è di 20 /30.000 bottiglie all'anno.

LE UVE

Chiavennasca, denominazione locale del nebbiolo; pignola, pinot nero e rossola.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse vigne della zona DOC Valtellina.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine variabile tra i 350 e i 500 metri, con esposizione a sud.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Su terreni franco-sabbiosi poco profondi, a tessitura sciolta.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot modificato ad archetto.

VENDEMMIA

Fine settembre, inizio Ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve a bacca rossa, raccolte tra fine settembre e inizio ottobre, vengono vinificate "in bianco": pigiatura soffice e immediata separazione dalle bucce, prima che le sostanze coloranti naturali tingano di rosso il mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata (18°C), poi si effettua una decantazione statica a freddo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino; profumo delicato, netto con fine fragranza di litchi e mela verde; sapore asciutto, fresco e pulito, piacevole con simpatica vena citrina.

GRADAZIONE

11,50 %.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

1-2 anni in bottiglie coricate al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti all'italiana, pesci d'acqua dolce, fritti di pesce e di verdure.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum