

NINO NEGRI – schede tecniche

• Valtellina Superiore Sassella “Le Tense”

Descrizione

Durante la dominazione delle Tre Leghe Grigie svizzere (1512 – 1797) e in particolare in quanto sottolineato dagli Statuti di Grosotto (SO) del 1544, le vigne migliori venivano “tense”, cioè “protette”, dai guardiani delle viti, gli “arbostrari”. Da qui il nome “Le Tense”, rappresentativo dei vigneti più vocati della sottozona Sassella

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. Due anni di maturazione di cui almeno uno in legno.

Provenienza

Vigne della sottozona Sassella, ad una altitudine compresa tra 300-450 metri s.l.m. con esposizione a sud.

Note di degustazione

Colore rubino brillante; profumo complesso, con suadente fragranza di lampone e con ricordi di rosa di macchia e amarena matura; corpo pieno e tannino maturo in bella evidenza, con buona sapidità. Di grande spessore esprime un piacevole e persistente fondo di frutta rossa e di spezie mediamente persistente.

Consumo ideale

8 Anni

Temperatura di servizio

18°C

Bicchieri consigliato

BALLON

Si consiglia con

Arrosti di carni rosse, agnello, selvaggina, formaggi stagionati.

- **Valtellina Superiore “Vigneto Fracia”**

Descrizione

È la prima vigna che fa parte della storia della famiglia Negri. Questo vino, longevo per natura, di norma è al top dopo 7/8 anni di riposo in cantina, orizzontale e al buio. È un Valtellina Superiore Docg che lascia il segno. L'annata: si caratterizza per un andamento climatico favorevole. Ad un inverno asciutto è seguito un maggio estremamente piovoso che ha ristabilito gli equilibri idrici del vigneto. Un'estate calda e poco piovosa ha garantito un'ottima maturazione delle uve. Il mese di settembre è stato piovoso oltre la media. La vendemmia dell'uva per il Vigneto Fracia è iniziata il 31/10 ed è terminata il 6/11 in presenza di forte foehn.

Vinificazione e affinamento

I grappoli selezionati secondo i criteri degli indici di maturazione sono stati raccolti alla fine di ottobre (vendemmia ritardata) per favorire la concentrazione degli zuccheri nell'acino. Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (28° - 24°C) per 8 giorni. Dopo un passaggio in vasca d'acciaio il vino nuovo è stato posto in piccole botti di rovere francese di 2° passaggio, dove sosta per 20 mesi, poi si affina in bottiglia per altri 6 mesi.

Provenienza

6.49.78 ettari di proprietà in località Fracia, sui 10 di questa sub zona, costituiscono un'esclusiva della cantina Nino Negri. Le vigne costituite da ripidi terrazzamenti, situate ad un'altitudine variabile tra 350 e 500 metri, sono allevate a Guyot, coltivate orizzontalmente rispetto alla valle, da ovest a est, su un terreno franco sabbioso poco profondo a tessitura sciolta, con esposizione a Sud. Sono stati selezionati particolari cloni e portainnesti, è aumentata la densità per ettaro a 4000 ceppi. La resa di uva è limitata a 60 quintali per ettaro.

Note di degustazione

Colore granato brillante con riflessi rubino; profumo complesso con sentori di rosa canina e violetta che evolve in sentori speziati come il chiodo di garofano. Sapore secco, vigoroso con retrogusto fruttato di prugna.

Consumo ideale

8-10 Anni

Temperatura di servizio

18°C

Bicchieri consigliato

GRAND BALLON

Si consiglia con

Cacciagione, selvaggina, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

- **Sfursat di Valtellina “Cinquestelle”**

Descrizione

Un vino di montagna figlio del vento: durante le fasi di appassimento grazie ai venti delle Alpi Valtellinesi il Nebbiolo sviluppa profumi e sapori unici al mondo.

Annata 2017: dopo un inverno anomalo privo di neve, un precoce innalzamento delle temperature ad inizio primavera ha favorito il germogliamento della vite. Il periodo tardo primaverile è stato siccitoso e quello estivo caldo afoso. La pioggia ad inizio settembre ha però permesso una buona maturazione. Il periodo da metà ottobre a fine novembre ha visto molte giornate ventose e con bassa umidità che hanno garantito un appassimento regolare ed una sanità delle uve ottima fino alla pigiatura che è avvenuta nella prima metà di dicembre.

Vinificazione e affinamento

La pigiatura dello Sfursat è iniziata nella prima metà di dicembre. La fermentazione si è svolta ad una temperatura di 25°-26°. Affinamento due anni di cui almeno uno in legno.

Provenienza

Vigneti nelle sottozone del Valtellina Doc e del Valtellina Superiore Docg, hanno fornito le uve destinate all'appassimento.

Note di degustazione

Lo Sfursat 5 Stelle 2017 ha un colore rubino di media intensità. Sentori di violetta, frutta matura a bacca rossa e spezie dolci appena accennate. Gusto fresco, ricco e corposo. Finale mediamente persistente in gioventù.

Consumo ideale

25 anni

Temperatura di servizio

17°C

Bicchiere consigliato

GRAND BALLON

Si consiglia con

Carni rosse; selvaggina; formaggi stagionati.