



CASTEL CHIURO

VALTELLINA SUPERIORE

DOCG RISERVA

2011



Castel Chiuro è un autentico Nebbiolo delle Alpi, nato sui terrazzamenti assolati valtellini e affinato a lungo nelle cantine dello storico Castello, sede della Nino Negri. Le botti di rovere che consentono di dosare naturalmente piccolissime dosi di ossigeno, permettono una interazione tra il colore e i tannini, determinando così un ammorbidimento del gusto e uno sviluppo delle sensazioni di frutta rossa matura. Il lunghissimo affinamento in bottiglia, al contrario, determina una riduzione che sviluppa gli aromi speziati e floreali. Gli oltre dieci anni trascorsi in botti di rovere e in bottiglia, dimostrano come il Nebbiolo di Montagna sia in grado di affinare a lungo, come solo pochi vitigni al mondo sanno fare.

Annata 2011: L'inverno è trascorso alternando periodi secchi a periodi con scarse piogge e nevicate. A una primavera piovosa è seguita un'estate calda, specie nei primi 15 giorni di luglio e poi il tempo è stato variabile fino a inizio settembre. L'andamento stagionale di maturazione delle uve è stato anticipato di circa 10 giorni rispetto alla media annuale. Il Nebbiolo è stato raccolto nel mese di ottobre.

LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti ubicati nella zona di produzione del Valtellina Superiore Docg.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Le terrazze con esposizione a sud giacciono ad un'altitudine variabile tra i 300 e i 600 metri.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il terreno originato da scisti antichi è caratterizzato da sabbia e limo ed è ricco di sassi.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

VENDEMMIA

Vendemmia a mano tra metà e fine ottobre.

VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.

AFFINAMENTO

Un lungo periodo in botti di rovere a cui segue l'affinamento in bottiglia nelle antiche cantine del Castello per un totale di minimo 12 anni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso granato con riflessi rubino di media intensità. Al naso, il lungo affinamento esalta i profumi della roccia umida, delle spezie balsamiche e del sottobosco. In bocca, il sapore ha note saline e minerali con tannini sottili e tesi che creano un retrogusto lungo e persistente.

GRADAZIONE

13,5%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE

15-20 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum