



GIÜEN

ROSSO DI VALTELLINA

DOC NEBBIOLO



Il Rosso di Valtellina è il Nebbiolo che più rappresenta la freschezza e la piacevolezza offerta dai vini di montagna. La centenaria esperienza della Nino Negri ha permesso di selezionare vigneti adatti a maturare uva capace di produrre tannini morbidi mantenendo un potenziale in alcol mai troppo elevato. Il nebbiolo scelto per questo vino è caratterizzato da acini abbastanza grossi, ma soprattutto con bucce molto spesse e resistenti, adatte ad una fermentazione ad acini interi.

LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti della zona Valtellina DOC, situati nella fascia pedemontana delle Alpi valtellinesi.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine compresa tra 350-650 metri s.l.m. con esposizione a sud, sud-est e sud-ovest.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno franco-sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot modificato ad archetto.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale a ottobre.

VINIFICAZIONE

L'uva giunta in cantina viene diraspata ma non pigiata e trasferita con delicatezza nei serbatoi di fermentazione. Il mosto che si ottiene durante queste fasi viene avviato alla fermentazione. L'anidride carbonica prodotta satura immediatamente il contenitore e provoca una fermentazione enzimatica naturale all'interno degli acini interi. Si originano in questo modo aromi fruttati molto intensi. Alla svinatura che avviene dopo una settimana circa, gli acini interi rilasciano il loro contenuto ricco di aromi e di zucchero. La fermentazione termina con lentezza a bassa temperatura senza ulteriori contatti con le bucce.

AFFINAMENTO

Il vino affina almeno sei mesi in cantina parte in legno e parte in acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino; profumo fruttato intenso e vinoso con fine fragranza di piccoli frutti di bosco e ciliegie, spezie dolci, con delicate note di viola; sapore morbido con tannini saporiti, retrogusto fruttato e finale lungo, sapido e minerale.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

3 anni in bottiglie coricate al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti e carni non troppo saporite.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

