



QUADRIO

VALTELLINA SUPERIORE

DOCG



Questo vino deve il nome al quattrocentesco palazzo fortificato chiamato "Castello Quadrio di Chiuro", sede della cantina Nino Negri, costruito per Stefano Quadrio, governatore della Valtellina nel XV° secolo. Il vino rappresenta un perfetto matrimonio tra l'austerità del Nebbiolo ed il tocco internazionale del Merlot. Il Merlot coltivato sulle terrazze in Valtellina si caratterizza per le note fruttate molto dolci ed i tannini morbidi e vellutati che riescono ad ingentilire il Nebbiolo fornendo un'espressione diversa del Valtellina Superiore caratterizzato dalla prontezza e dalla facilità di beva.

LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca) e Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dalle vigne del Valtellina Superiore, sulle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine compresa tra 300-550 metri s.l.m. con esposizione a sud-est, sud e sud-ovest.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

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

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

VENDEMMIA

Ad ottobre con raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso a temperatura controllata. Macerazioni di media lunghezza con rimontaggi e delestage.

AFFINAMENTO

Due anni di cui almeno uno in legno. Botti di rovere di Slavonia e francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso granato con sfumature rubino; profumo fine fragranza di piccoli frutti, una nota balsamica con sentori di confettura di lamponi, rosa e viola. Sapore secco, pieno e vigoroso, tannino elegante.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

5 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Cacciagione, arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum