



# RISERVA NINO NEGRI

## VALTELLINA SUPERIORE DOCG

### 2016



Riserva Nino Negri esprime il carattere unico del Nebbiolo di montagna caratterizzato da Roccia Madre, altitudine e pendenza dei terrazzamenti. Grazie al più lungo periodo di affinamento in cantina, il vino si caratterizza per la grande armonia e complessità. Riserva Nino Negri è stata prodotta per la prima volta nel 1959.

#### LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

#### ZONA DI PRODUZIONE

Dai vigneti del Valtellina Superiore.

#### ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Le terrazze con esposizione sud giacciono ad un'altitudine variabile tra i 350 e i 550 metri.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il terreno è povero, sabbioso e ricco di sassi.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

#### VENDEMMIA

Nel mese di Ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con controllo della temperatura.

#### AFFINAMENTO

Quattro anni di cui almeno due in legno.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino di media intensità con riflessi granati; profumo ricco ed intenso che sviluppa aromi floreali di viola e spezie come pepe e cannella con sfumature di frutta matura, liquirizia e tabacco. Di sapore secco, tannini vellutati e sapidi con buona freschezza acida che garantisce longevità al vino.

#### GRADAZIONE

14%vol

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

15 anni.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino che grazie alla sua finezza ed eleganza permette accostamenti con primi saporiti, piatti a base di formaggio e a tutte le carni.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.

