



ISPIRAZIONE

ALPI RETICHE IGT

PASSITO

2016



Nino Negri è l'espressione unica del suo territorio dal quale trae "Isiprazione" per ogni suo vino. Nasce così questo passito dai profumi avvolgenti e dal gusto intenso e vellutato.

LE UVE

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Incrocio Manzoni.

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti ai piedi delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra dell'Adda.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine compresa tra 350-450 metri s.l.m. con esposizione a sud.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni franco-sabbiosi poco profondi e sub-acidi.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot.

VENDEMMIA

I grappoli vengono vendemmiati tra ottobre e novembre in cassette. Già nel momento della vendemmia sull'uva è presente muffa nobile.

VINIFICAZIONE

A febbraio l'uva viene pressata intera in modo soffice. Il mosto decanta naturalmente per qualche giorno. L'elevata concentrazione zuccherina (20 gradi alcool potenziale), impedisce l'avvio di fermentazioni indesiderate. Una volta travasato, il mosto comincia una lenta e continua fermentazione che procede fino all'estate.

AFFINAMENTO

18 mesi in barrique di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo oro, profumo complesso e pronunciato con note aromatiche che ricordano il muschio e il miele, sentori di albicocca dovuta alla Botrytis, di limone, fiori d'arancio e ricordi di erbe alpine. In bocca è dolce e ben bilanciato dall'acidità che conferisce un grande equilibrio. Alta intensità di frutta tropicale a lungo persistente.

GRADAZIONE

12,5%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE

15 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da meditazione, può accompagnare mousse, dolci secchi, crostate e formaggi saporiti.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

