

Nino Negri Vigna Fracia Valtellina Superiore DOCG

Proefnotitie: Intens robijnrode kleur met lichte granaatrode highlights. Complexe aroma's met hints van rozen & violet, die zich ontwikkelen naar kruidige tonen van rozemarijn en lavendel. Robuuste, rijke & goed gestructureerde tannines en uitgebalanceerde zuren met een lange afdronk.

Specificaties:

Producent	Nino Negri
Druivensoorten	100% nebbiolo
Land van herkomst	Italië
Streek / Gebied	Valtellina – Noord-Italië
Sluiting	Kurk
Categorie	Rood
Alcoholpercentage	14%

Smaakprofiel: Robuust & rijk, kruiden, bloemig

Vinificatie: Na de handmatige oogst worden ontsiept en gekneusd. Vervolgens volgt de fermentatie op gecontroleerde temperatuur van 25 en 28°C.. Vervolgens rijpt de wijn gedurende minimaal 12 maanden in middelgrote eikenhouten vaten. Daarna rijpt de wijn nog eens 18 maanden verder in de fles, waarna hij de markt op gaat.

Wijn & spijs: Ideaal bij alle vleesgerechten en half belegen kazen.

Awards:
 94/100 pnt. – James Suckling
 93/100 pnt. – Doctor Wine
 93/100 pnt (2018) – Wine Spectator

Achtergrondinformatie: Deze wijngaard maakt sinds 1897 deel uit van Nino Negri en ligt op de grens van de Alpen vallei met de gletsjers. De koude wind zorgt voor lagere gemiddelde temperaturen dan in de rest van de vallei. De natuurlijke vegetatie is mediterrane, met planten zoals lavendel en rozemarijn; een vreemd contrast met de lage temperaturen. Het resultaat? Smaakvolle, bloemige wijnen met karakteristieke kruidige aroma's.

Nino Negri is een perfecte combinatie van traditie en technologie waarbij de oogst uitsluitend geschiedt met de hand. Om top-kwaliteit te garanderen, investeren zij voortdurend in hun wijngaarden en kelder. De Valtellinavallei is opgedeeld in een aantal subregio's die ieder een eigen karakter hebben. Van west naar oost zijn dit: Sassella, Grumello, Inferno en diep in de vallei ligt Valgella, aan de Zwitserse grens. Nino Negri is een van de grootste producenten in dit gebied met 38 hectare aan wijngaard in haar bezit.

De wijngaarden van Nino Negri liggen op steile heuvels waardoor er terrassen gebouwd moesten worden. Tijdens de oogst wordt alles handmatig geplukt en vervolgens vanuit de wijngaard per helikopter vervoerd naar het wijnhuis. Doordat het zo steil is kan dit niet op een andere effectieve manier gedaan worden.

