ACQUISTATO IL .....

Mazér Nebbiolo Valtellina Superiore DOCG 2016

Un Nebbiolo elegante che sa di montagna

La Valtellina è un luogo magico. Una valle alpina da cui provengono alcuni tra mi più apprezzati vini rossi d'Italia. Come questo Valtellina Superiore Mazèr, prodotto da Nino Negri, storica realtà valtellinese che si trova in provincia di Sondrio. Le uve di partenza sono quelle di Nebbiolo, che qui prendono il nome di Chiavennasca. La vendemmia è condotta rigorosamente a mano, dato che i vigneti, piccoli appezzamenti terrazzati, sono troppo piccoli per essere lavorati con mezzi meccanici. Dopo la vinificazione, il vino viene avviato a un periodo di lenta maturazione in legno. Si aspettano quindi non meno di 36 mesi per passare il vino, ormai pronto, dalle barrique francesi alle bottiglie. Un'attesa che viene ampiamente ripagata nel momento in cui ci si versa il primo calice. Rosso granato alla vista, questo Valtellina Superiore ha profumi piacevolmente speziati con note di chiodi di garofano, liquirizia e cioccolato. In bocca è secco e austero, gradevolmente tannico e soprattutto molto persistente. Un vino che va abbinato con piatti dal sapore forte, magari a base di selvaggina, o con formaggi di buona stagionatura. Magari una scaglia di Bitto, per assaporare un prodotto tipico dello stesso territorio.

In Valtellina Nino Negri rappresenta una delle più importanti, e belle, realtà enologiche. La cantina nasce alla fine dell'Ottocento ma dal 1986 fa parte del prestigioso Gruppo Italiano Vini. Come tante belle aziende italiane, l'impegno della Nino Negri in questi ultimi anni si sta spostando soprattutto sulla sostenibilità ambientale. Trenta ettari vitati in totale, disposti per lo più su ripidi terrazzamenti che dal fondo valle salgono sulle ripide pareti delle alpi che incorniciano la Valtellina. Qui la viticoltura è eroica e faticosa. Ogni operazione, ogni trattamento va fatto a mano, senza l'aiuto di macchinari. Ma i risultati spesso ripagano di tanta fatica. I vini valtellinesi, di cui Nino Negri è uno dei più fulgidi rappresentanti, sono tra i più amati dagli esperti di tutto il mondo. Dallo Sforzato al Valtellina Superiore, sono tutti vini da provare senza tralasciarne nessuno.

La Vigna

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

Esposizione Esposizione a sud, altitudine tra 400-500 mt

Allevamento Guyot modificato ad archetto

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Lombardia

Uve Nebbiolo Chiavennasca

Gradazione 13,50°

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Pronto da bere, può essere conservato per 8-10 anni

Abbinamento Arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati

Vinificazione Vendemmia manuale ad ottobre. Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. Affinamento in cantina per due anni, di cui almeno uno in legno.

Sensazioni Colore granato brillante; profumo ben pronunciato e composito, con note dominanti di spezie amare (chiodi di garofano,liquirizia), di cioccolato e confettura di prugne; sapore secco, sapido e austero, armonico con elegante fondo agrumato.Vino di nerbo saldo e ottima stoffa.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821