ACQUISTATO IL .....

"Cuvée Negri" Spumante Metodo Classico Brut 0



Secco, pieno e sapido

Cuvée, Spumante Metodo Classico Brut di Nino Negri, proviene dalle spettacolari vigne del Valtellina Superiore, situate lungo le pendici delle Alpi Retiche, nella provincia di Sondrio. Qui i vigneti, posti a un'altitudine compresa tra i 300 e i 550 metri sul livello del mare, beneficiano di un'esposizione ottimale. I terreni sono rocciosi e i ripidi terrazzamenti sono sostenuti da muretti a secco. Il clima, con estati calde e soleggiate e inverni freddi, accompagnato da notevoli escursioni termiche giornaliere, contribuisce a conferire alle uve una buona complessità aromatica. Questa Cuvée è prodotta con vitigni prevalentemente a bacca bianca, accuratamente selezionati per garantire qualità e finezza. La vendemmia avviene a fine estate, quando le uve hanno raggiunto la perfetta maturità. Dopo la raccolta manuale, le uve subiscono una pressatura soffice, seguita dalla decantazione statica del mosto. Il mosto limpido viene quindi avviato alla fermentazione a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, il vino sosta sulle fecce fini per almeno sei mesi, arricchendosi di aromi e struttura. Nel mese di giugno, poi, viene effettuata la presa di spuma in bottiglia, seguita da un affinamento di almeno 9 mesi sui propri lieviti. Perlage a grana minuta e persistente, al naso rivela un profumo fine e ben espresso, con nette fragranze di crosta di pane e piacevoli sentori di mela e foglia verde di alloro. In bocca è secco, pieno, sapido e pulito, con un'eleganza straordinaria e una lunga persistenza. Ideale come aperitivo, è perfetto anche per accompagnare cibi delicati. Si abbina bene a piatti di pesce, frutti di mare, carpacci e tartare, oltre che a verdure grigliate e formaggi freschi.

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

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Vitigni autoctoni e internazionali a bacca bianca
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La vinificazione è “in bianco” (immediata separazione delle bucce dal mosto) e la fermentazione si svolge a temperatura controllata, con lieviti selezionati. Il vino sosta 15-16 mesi sui propri lieviti.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Profumo delicato, netto con fine fragranza di mela verde, limone, pane tostato, miele frutta a polpa bianca. Sapore asciutto e fresco, con un piacevole retrogusto minerale e sapido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821