



ACQUISTATO IL .....

"Mazèr" Valtellina Superiore DOCG 2022

2022

## Secco, austero e gradevolmente tannico



*Svinando*

La Valtellina è un luogo magico. Una valle alpina da cui provengono alcuni tra i 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. Frutto di un attento studio del territorio e del "savoirfaire" dell'azienda Nino Negri, le partite di uva vengono selezionate dalle diverse zone della Valle per ottenere un vino dal grande equilibrio. Una piccola parte del nebbiolo al momento della vendemmia viene fatta appassire per alcuni giorni: l'uva si concentra ed il vino ottenuto viene aggiunto in un secondo tempo al resto della massa. Un'attenzione 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. Ottimo anche con 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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Terreno franco-sabbioso, poco frondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco
<b>Esposizione</b>	Sud-Est, Sud-Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp. Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Lombardia
<b>Uve</b>	100% Nebbiolo (Chiavennasca)
<b>Gradazione</b>	13,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	18 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 8 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. A seconda della qualità e della provenienza dell'uva si effettuano macerazioni post fermentazioni lunghe, talvolta spinte oltre il mese, oppure vinificazioni più brevi con temperature basse che permettono di far procedere la fermentazione con estrema lentezza. Affinamento: Due anni di cui almeno uno in legno in botti di rovere francese e di Slavonia di medie e grandi capacità.
<b>Sensazioni</b>	L'assemblaggio finale dei diversi vini ottenuti è un gioco di equilibrio tra biodiversità originata dalla Rocca Madre dei diversi vigneti, dall'altitudine e dalla pendenza dei terrazzamenti: la piccola percentuale di uva appassita consente di ottenere un Valtellina ricco di tannini avvolgenti ed un carattere aromatico puro e fresco tipico del nebbiolo delle Alpi. Colore granato brillante con riflessi rubino. Profumo fruttato intenso di mora e mirtillo, liquirizia di legno e note speziate che ricordano alloro e ginepro. Sapore secco, sapido, con tannini eleganti e vellutati.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821