



ACQUISTATO IL

"Quadrio" Valtellina Superiore DOCG 2022

2022

Complesso e raffinato



Svinando

La Vigna

Terreno Terreno franco-sabbioso, poco frondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco

Esposizione Sud-Est, Sud-Ovest

Allevamento Guyot

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Lombardia

Uve 100% Nebbiolo (Chiavennasca)

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vendemmia avviene ad ottobre con raccolta manuale. La vinificazione in rosso a temperatura controllata. Macerazioni di media lunghezza con rimontaggi e delestage. Affinamento. Due anni di cui almeno uno in legno. Botti di rovere di Slavonia e francese.

Sensazioni Colore rosso granato con sfumature rubino. Profumo fine fragranza di piccoli frutti, una nota balsamica con sentori di confettura di lamponi, rosa e viola. Sapore secco, pieno e vigoroso, tannino elegante.

Si chiama Quadrio ed è un Valtellina DOCG Grumello, proposto da Nino Negri. Nasce alle pendici delle Alpi Retiche, lungo la sponda destra del fiume Adda, in Valtellina, a Chiuro, provincia di Sondrio. Questa zona vitivinicola è caratterizzata da ripidi terrazzamenti che si estendono tra i 300 e i 550 metri sul livello del mare, con esposizioni ottimali a sud-est, sud e sud-ovest. Il clima qui è particolarmente favorevole alla viticoltura, grazie alle significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, che permettono una lenta e graduale maturazione delle uve. Quadrio nasce dall'incontro di due vitigni: il Nebbiolo, noto localmente come Chiavennasca, e il Merlot. Il primo rappresenta la componente austera e strutturata del vino. Famoso per la sua capacità di produrre vini longevi e complessi, con tannini robusti e un'elevata acidità. Il Merlot, da parte sua, aggiunge morbidezza e un tocco internazionale, con note fruttate dolci e tannini vellutati, che bilanciano l'austerità del Nebbiolo, creando un vino armonioso e di facile beva. Le uve vengono raccolte manualmente a ottobre, selezionate con cura per garantire la massima qualità. La vinificazione avviene in rosso a temperatura controllata, con macerazioni di media lunghezza che permettono l'estrazione ottimale di colore e tannini. I frequenti rimontaggi e i delestage durante la fermentazione assicurano un'adeguata ossigenazione del mosto. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato per due anni, di cui almeno uno in botti di rovere di Slavonia e francese, acquisendo complessità e profondità aromatica. Colore rosso granato, arricchito da sfumature rubino, al naso offre un bouquet complesso e raffinato, con fragranze di piccoli frutti, note balsamiche e sentori di confettura di lamponi, rosa e viola. In bocca è secco, pieno e vigoroso, con un tannino elegante che avvolge il palato. La combinazione di Nebbiolo e Merlot crea un profilo armonioso e ben bilanciato, con una lunga persistenza finale. Si abbina bene a piatti ricchi e saporiti. Ottimo con la cacciagione e gli arrosti di carni rosse. Inoltre, si sposa bene con formaggi stagionati.

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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821