ACQUISTATO IL .....

"Sfursat Carlo Negri" Sforzato di Valtellina DOCG 2022 2022

Figlio dei venti freschi e secchi delle Alpi

Lo Sforzato di Valtellina Sfursat Carlo Negri rappresenta una delle punte di diamante dell'azienda Nino Negri di Sondrio. Come tutti i vini rossi prodotti in questo fortunato angolo di Italia, anche il Carlo Negri è frutto della sapiente lavorazione di uve Nebbiolo in purezza, localmente chiamate Chiavennasca. Rispetto ai vini più semplici, questo Sforzato è frutto di una vendemmia che si protrae per diverse settimane. I vigneti meglio esposti vengono passati e ripassati più volte in modo da raccogliere solo i grappoli migliori, quelli cioè che hanno raggiunto un livello di maturazione ideale. Si può dire che questo vino sia prodotto grazie all'appassimento naturale delle uve, favorito dai venti freschi e secchi delle Alpi. Ovviamente questo sforzo ulteriore ripaga quando il vino viene versato nel bicchiere. Osservando il calice si scopre un vino caratterizzato da un bel colore rosso granato intenso, ricco e concentrato. Al naso rivela un bouquet particolarmente complesso, con sentori speziati, come chiodi di garofano, cannella e pepe, che avvolgono e completano una base di frutta nera, come prugne, more e lamponi, ormai trasformata in confettura. In bocca, però, è un vino asciutto, secco ed austero. Lungo, se non addirittura lunghissimo, nel finale, con note di nocciole tostate, tabacco e liquirizia. E' difficile trovare il giusto abbinamento per un vino così importante. Carni arrosto e formaggi stagionati sono perfetti. Ma non ci si pente neppure a sorseggiarlo lentamente, dopo cena, da solo o con una scaglia di cioccolato amaro.

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	Terreno franco-sabbioso, poco frondo e di scara fertilità, sostenuto da muretti a secco
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Nebbiolo (Chiavennasca)
Gradazione	16% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono fatte appassire in fruttaio, perdendo circa il 30% del peso. A inizio gennaio sono state vinificate a temperatura controllata, con prolungata macerazione (15-20 giorni). Affinamento: due anni di cui almeno uno in legno.
Sensazioni	Colore rubino di media intensità. Al naso intenso e complesso con note di frutta rossa matura e spezie, quali il pepe e la cannella. Sapore secco, con note di frutta nera, tannino presente e austero. Un vino pieno, persistente, con toni di chiodi di garofano e liquirizia

© 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