



DOMAINE

## Nino Negri Riserva



PRODUCENT: Nino Negri

LAND/REGION: Italien / Lombardiet

ARTIKELNR: 5497201

PRIS: 301,00 kr

VINSTIL: Rött / Fruktiga & kryddiga

DRUVOR: Nebbiolo

ÅRGÅNG: 2016

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 15 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

### BESKRIVNING AV VINET:

Vingården ligger i Valtellina Superiore i terrasser i sydlig riktning på höjder mellan 350-550 m.ö.h. Jordmånen består främst av sand och sten. Skörden skedde för hand i mitten av oktober efter noggrann selektering och macererar på sina skal uppåt 30 dagar och genomgår därefter fermentering i ståltank under temperaturkontroll. Vinet lagras sedan 48 månader, varav 24 månader är på franska 225-liters fat som är 1-2 år gamla. Tonerna i vinet går åt syrliga körsbär, torkad frukt, vildhallon, plommon, lingon, viol och lavendel. Tanninerna är relativt silkiga men har ändå ett visst bett som avslutas med eleganta toner av kanel och tobak.

### MATCHA TILL:

Serveras vid cirka 16-18°C till charkuterier, grytor, viltkött, grillad entrecote, kalv, risotto och lagrade hårdostar.

Provningsnotering:

Nino Negri ligger intill byn Sondrio i norra Italien, Lombardiet. Vinfirman grundades 1897 och är således en av distriktet Valtellinas äldsta. Totalt förfogar man över 40 hektar vingårdar, vilka samtliga finns i Valtellina Superiore. Nino Negri är mest känd för sina muskulösa röda viner gjorda på nebbiolo-druvan, lokalt kallad chiavennasca. I Lombardiet är Nino Negri lite av en vinlegend, de var allra först med att producera ett nebbiolo vin med samma metod som skapandet av en Amarone, detta gjordes redan 1956. Vinmakaren heter Danilo Drocco som tidigare bl.a har arbetat hos Fontanafredda.