



DOMAINE

Nino Negri Mazer Valtellina Superiore DOCG



PRODUCENT: Nino Negri

LAND/REGION: Italien / Lombardiet

ARTIKELNR: X2770401

VINSTIL: Rött / Strama & nyanserade

DRUVOR: Nebbiolo

ÅRGÅNG: 2017

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men med lång lagringspotential uppåt 10 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Mazer betyder på den lokala dialekten framstående. Druvorna skördas för hand i början av oktober och vinifieras under temperaturkontroll. Druvorna selekteras noggrant från subregionerna Sassella, Grumello och Valgella och vinifieras separat från respektive område, druvorna från Grumello macererar på sina skal i mer än 50 dagar. Druvorna från Valgella får torka en period mellan 10-20 dagar innan vinifieringen. Vinet ligger först i ståltank, därefter låter de lagra 2/3 av vinet i gamla fat och resterande på mindre franska fat i 20 månader. För att få fram den typiska smaken laborerar Nino Negri med en bra mix av nya franska och amerikanska fat, fat som har ersatt de stora gamla faten som tidigare kännetecknade vingården. Rent generellt skapar druvorna från Sassella komplexa toner som citrus, söta kryddor och blomster. Från Valgella får druvorna toner som balsamvinäger och den fina syran. Grumello inbringar toner av mörk frukt och vinets tydliga tanninstruktur.

MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16°C till köttretter som vildsvin, grillat och hårdostar.

Vingården Nino Negri påbörjade sin bana för mer än 100 år sedan, där generation efter generation har jobbat hårt för att uppvisa dagens höga kvalitet. Enligt dem själva är hemligheten utöver hårt och beslutsamt arbete att alltid ligga i framkant när det kommer till teknologi. Totalt äger de 31 hektar i de mest prestigefulla områdena, områden som Sassella och Fracia.

Provningsnotering: