
Sfursat Carlo Negri Sforzato



PRODUCENT: Nino Negri

LAND/REGION: Italien / Lombardiet

ARTIKELNR: 75529

PRIS: 339,00 kr

VINSTIL: Rött / Fylliga & smakrika

DRUVOR: Nebbiolo (Chiavennasca)

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 16 % vol

SOCKERHALT: 5 g/l

LAGRING: Drick nu, kan lagras 5-10 år

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Druvorna skördas från Nino Negris egna vingårdar i området Valtellina. Vingårdarna ligger på branta sydsluttningar och består till stor del av lös sandig jordmån, vilket ger goda förutsättningar för att odla druvor av god kvalitet. Endast de bästa druvklasarna skördas för hand och placeras i lådor med sex kilo i vardera. Druvorna torkar i lådorna under tre månader varefter druvorna krossas och vinifieras. Efter jäsning mognar vinet 20 månader på små franska ekfat (225, 50 och 20 liter). Därefter stabiliseras vinet och buteljeras. Doften är stor och komplex med inslag av torkad frukt, plommon, peppar och kanel. Smakerna har toner av söta mörka körsbär, lakrits, tè, mörk choklad, hasselnötter och frysta jordgubbar. Vinmakare Danilo Drocco berättar mer i detalj om Sforzato Carlo Negri i denna video.

MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16°C till smakrika köttanrättningar av nöt och vilt. Även en bra combo till lagrade hårdostar.

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. Vinmakaren heter Danilo Drocco som tidigare bl.a har arbetat hos Fontanafredda.

Provningsnotering:
