

Sfursat di Valtellina DOCG Carlo Negri 2022

Aus angetrockneten Trauben, ätherische Aromen mit Noten von Nelken, Zimt und Pfeffer, sehr langanhaltend und harmonisch

Winzer: Nino Negri
Region: Lombardei
Rebsorte: 100% Chiavennasca (Nebbiolo) getrocknet bis Ende Januar
Farbe: rot
Ausbau: 16 Monate grosses Holzfaß und Barrique
Alkohol: 15.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Braten und Wildgerichten sowie zu gereiftem Käse

0.75 l – Bestellnummer 64222

Gambero: 3/3 Gläsern

Nino Negri
Lombardei

Das Weingut Nino Negri hat das Veltlin in Italien und der ganzen Welt bekannt gemacht. Das Tal liegt nördlich des Comer Sees in der Provinz Sondrio. Beschützt von den gigantischen Bergen der Rätischen Alpen erstreckt es sich über 40 km von Ost nach West. Die terrassierten Weinberge liegen exponiert den ganzen Tag der Sonne zugewandt. Es gibt zwei DOCGs in dem kleinen Gebiet, das größere Valtellina Superiore und das Sfursat di Valtellina. 1.500 neue Barriques stehen in dem 1897 gegründeten aber stetig modernisierten Keller von Nino Negri bereit, um die Weine aus 31 Hektar bester Steillagen aufzunehmen. Die Nebbiolo-Traube, die hier fast ausschließlich angebaut wird, heißt im Veltlin Chiavennasca. Ähnlich wie beim Amarone werden beim Sfursat die Trauben vor der Gärung drei Monate getrocknet. Der 5 Stelle ist eine Selektion der besten Trauben, das Flaggschiff der Kellerei. Mehr als 20-mal wurde er bereits mit den 3 Gläsern im Gambero Rosso ausgezeichnet. Im Keller zeichnet seit 2018 Danilo Drocco verantwortlich, der auf Casimiro Maule folgt.

Abbildung unverbindlich