



Sforsat di Valtellina DOCG 5 Stelle 2016

**Trocknung der Trauben bis
Ende Januar, Tiefes Granatrot,
Kirschkonfitüre, Zimt, konzentriert und
lang**

Winzer: Nino Negri

Region: Lombardei

Rebsorte: 100% Chiavennasca = Nebbiolo

Farbe: rot

Ausbau: 16 Monate Barrique

Alkohol: 16.0 % vol

Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Als Vino da Meditazione mit ein
wenig Bresaola dazu

0.75 l – Bestellnummer 63416

Gambero: 3/3 Gläsern

AIS: 5/5 Trauben

Spectator: 94/100 Punkten

Parker: 94/100 Punkten

verpackt in der Original-6er-Holzbox

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 Sforsat 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 Sforsat 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.