

Sfursat 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 Meditatione mit ein wenig Bresaola dazu

0.75 l – Bestellnummer 63416

Gambero: 3/3 Gläsern
AIS: 5/5 Trauben
verpackt in der Original-6er-Holzkiste

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