



Valtellina DOCG

## Sfursat 5 Stelle 2020 Nino Negri

**CHF 65.00**

-  75cl
-  16%
-  Valtellina
-  Nebbiolo
-  Robert Parker: 94
- AN** 20807520

### Vinifikation

Die streng selektionierten Trauben werden während drei Monaten angetrocknet, bevor die Vinifikation nach dem traditionellen Verfahren erfolgt. Nach der Gärung erfolgt ein Barriqueausbau für 16 Monaten im französischen Eichenholz und eine sechsmonatige Flaschenreifung.

### Degustationsnotiz Nase

Betörende Aromen von kandierter Kirschfrucht mit Noten von Gewürzen und Tabak.

### Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen dicht, sehr konzentriert mit fabelhafter Fruchtsüsse, dezenter Säurestruktur und erfrischenden Tanninen.

### Passt zu

rotem Fleisch, Wildgerichten und rezenten Käseauswahl

### Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

### Produzent

Das Weingut Nino Negri befindet sich im Schloss Quadrio in Chiuro. Die Weinberge von Nino Negri, die terrassenförmig am Voralpengebiet und im Valtellina-Tal vor mehreren Jahrhunderten angelegt worden sind, erstrecken sich über eine Länge von mehr als 40 km, die westlich von Ardenno und östlich von Tirano liegen. Der Boden ist autochthonischen Ursprungs. Heute ist das moderne und gut organisierte Weingut mit seinen 38 Hektar Weinbergen ein Synonym für die Veltliner Spitzenweine. Unter der fachkundigen Aufsicht des Önologen und Weindirektors Casimiro Maule verwandeln sich die Chiavennasca Trauben – ein Synonym für Nebbiolo - in hervorragende Weine von anerkannter und ausgezeichnete Qualität.



VALENTIN  
WINE



## Sfursat 5 Stelle 2020 Nino Negri

### Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht. Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektaren Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.