

## Nino Negri Grumello Valtellina Superiore DOCG

**Proefnotitie:** Robijnrode kleur. Verfijnde aroma's van kaneel, kruidnagel en pruimen . Elegante in de mond met smaken van jammig fruit en een zachte afdronk.

**Specificaties:**

**Producent** Nino Negri  
**Druivensoorten** 100% nebbiolo  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Valtellina – Noord-Italië  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 13%

**Smaakprofiel:** kaneel, pruimen, kruidnagel

**Vinificatie:** Na de handmatige oogst vindt de schilweking plaats, 6 keer per dag worden de schillen met automatische sproeiers met het druivensap besproeid. Dit duurt 8 dagen. Daarna vindt de vergisting plaats, vervolgens rijpt de wijn op vaten van 8.000 liter voor 20 maanden.

**Wijn & spijs:** Rood vlees en rijpe kazen.

**Awards:** 93/100 pnt – Wine Advocate

“Een van de toonaangevende producenten in Lombardije. Laat zien dat ze niet alleen in Piemonte schitterends kunnen maken van Nebbiolo, ter plekke ook wel chiavennasca geheten. Ook opgeroepen: een weinig van de lokale brugnola en rossola. En grumello is het stadje bij Bergamo daar in de buurt. Klinkt ruw en rasperig, bijna grommend in het Nederlands. Is het tegenovergestelde: elegant esoterisch rood met een aangenaam bitterzuurbalans dit jaar”, **Harold Hamersma in De Grote Hamersma, beoordeeld met een 8,5**

**Achtergrondinformatie:** Nino Negri is een perfecte combinatie van traditie en technologie waarbij de oogst uitsluitend geschiedt met de hand. Om top-kwaliteit te garanderen, investeren zij voortdurend in hun wijngaarden en kelder. De Valtellinavallei is opgedeeld in een aantal subregio's die ieder een eigen karakter hebben. Van west naar oost zijn dit: Sassella, Grumello, Inferno en diep in de vallei ligt Valgella, aan de Zwitserse grens. Nino Negri is een van de grootste producenten in dit gebied met 38 hectare aan wijngaard in haar bezit. De wijngaarden van Nino Negri liggen op steile heuvels waardoor er terrassen gebouwd moesten worden. Tijdens de oogst wordt alles handmatig geplukt en vervolgens vanuit de wijngaard per helikopter vervoerd naar het wijnhuis. Doordat het zo steil is kan dit niet op een andere effectieve manier gedaan worden.

