

## Nino Negri Mazer Valtellina Superior DOCG

**Proefnotitie:** Helder granaatrood met robijnrode accenten. Uitgesproken, fruitige neus van bramen en bosbes, aangevuld door zoethout en kruidige tonen van laurier en jeneverbess. Droog en smaakvol in de mond met elegante, fluweelzachte tannines.

**Specificaties:**

**Producent** Nino Negri  
**Druivensoorten** 100% nebbiolo  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Valtellina – Noord-Italië  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 13,5%

**Smaakprofiel:** Elegant & zacht, bramen, zoethout

**Vinificatie:** Na de handmatige oogst droogt een deel de druiven een aantal dagen in de droogschuur. De fermentatieperiode is afhankelijk van de kwaliteit en herkomst van de druiven – dit verschilt dus per productie. Na de fermentatie bij gecontroleerde temperatuur rijpt de wijn nog twee jaar, waarvan ten minste één jaar in middelgrote en grote vaten van Frans en Slavisch eiken.

**Wijn & spijs:** Gebraden rood vlees, lamsvlees, wild, belegen kazen.

**Awards:** 92/100 pnt. – Wine Enthusiast  
93/100 pnt. – Wine Enthusiast  
15,5/20 pnt. – Jancis Robinson

**Achtergrondinformatie:** "Mazér", is een dialectwoord in Valtellina dat "onderscheiden" betekent. Een toepasselijke beschrijving voor het karakter van deze wijn. Mazér is een Valtellina Superiore, het resultaat van een zeer goede kennis van het gebied. Iets wat je mag verwachten van een bedrijf dat al sinds 1897 wijn maakt in Valtellina.

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.

