

Nino Negri Vigna Ca' Guicciardi Valtellina Superiore DOCG

Proefnotitie: Een intense, heldere robijnrode kleur. Uitgesproken aroma's van rijp rood fruit met tonen van zwarte kers, bes, kruiden (zoethout, kruidnagel en kaneel) en viooltjes. Ronde & rijke smaak met mooie tannines.

Specificaties:

Producent Nino Negri
Druivensoorten 100% nebbiolo
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Valtellina – Noord-Italië
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14%

Smaakprofiel: Rond & rijk, zware kers, kruiden

Vinificatie: Na de handmatige oogst worden ontsieeld en gekneusd. Vervolgens volgt de fermentatie op gecontroleerde temperatuur van 25 en 28°C.. Vervolgens rijpt de wijn gedurende minimaal 12 maanden in middelgrote eikenhouten vaten. Daarna rijpt de wijn nog eens 6 maanden verder in de fles, waarna hij de markt op gaat.

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

Awards: 94/100 pnt. (2019) – Wine Spectator
 93/100 pnt. – James Suckling
 92/100 pnt. – Doctor Wine

Achtergrondinformatie: Deze wijn ontleent zijn naam aan de boerderij in het hart van de wijngaarden. De heuvelachtige cru onderscheidt zich door zijn kleine steile valleien. Grote rotswanden worden afgewisseld met terrassen, ondersteund door enkele van de hoogste droge stenen muren in Valtellina. De speciale kleur van de rots vergroot de kracht van de zon, wat leidt tot hogere temperaturen en licht dan in andere delen van de vallei. Hierdoor komt de fruitigheid in de wijn sterker naar voren.

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.

