

NINO NEGRI Valtellina Superiore DOCG Inferno

VARIETALES: 100% Nebbiolo

D.O.: Valtellina



Información general:

La casa de campo ubicada en el centro de la propiedad dio nombre a la Vigna. Este cru se caracteriza por pequeñas vaguadas con pendientes muy pronunciadas. Grandes rocas aflorantes se alternan con terrazas sostenidas por muros de piedra, entre los más altos de la Valtellina. La roca, con un particular color blanquecino (cuarzo), incrementa considerablemente la energía solar, generando temperaturas y luminosidad superiores a las de otras zonas del valle, lo que contribuye a resaltar el carácter frutal del vino.

Vinificación:

La uva se despallilla y se prensa. La vinificación clásica en tinto incluye remontados y delestage, con una fermentación controlada entre 25 y 28 grados.

Nota de Cata:

COLOR: Rubí brillante de buena intensidad.

AROMA: Intenso, con notas predominantes de frutas rojas maduras, como cereza negra y grosella, acompañadas de especias (regaliz, clavo de olor, canela) y un toque de violeta marchita.

BOCA: Los taninos son ricos y envolventes, resultado de una maduración en un ambiente cálido y luminoso.