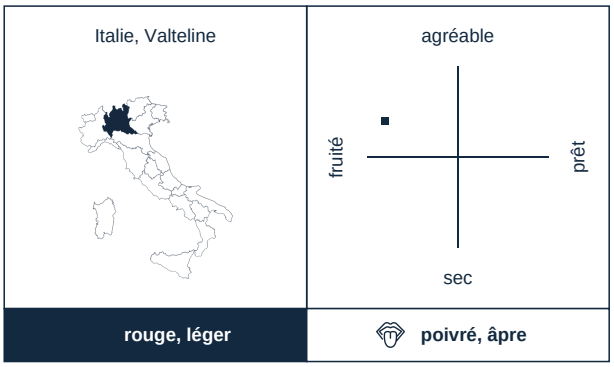
GRUMELLO VALTELLINA SUPERIORE DOCG DOCG

NINO NEGRI | 2020



Le léger fruit au nez (épices, baies rouges) et les discrètes notes oxydatives résultant de lélevage en foudre indiquent que lon est en présence dun vin typique et traditionnel de la Valteline. Les raisins proviennent de très vieilles vignes dont le rendement est limité. Sappuyant sur la structure vive, typique du Nebbiolo, un fruit bien élaboré sépanouit au palais sans toutefois trop simposer. Le vin sachève sur une finale de moyenne longueur par une transition toute de souplesse onctueuse et de vigueur contenue.



Nebbiolo, Prugnola, Rossola

Maturité optimale: 5 - 7 Années

Pendant deux mois en cuve inox, puis élaboré pendant 18 mois en grands fûts de chêne traditionnel, puis conservé pour quatre mois en bouteille

épicé, arômes de bois / arômes grillés, arômes tertiaires, baies

salami, gratin de pommes de terre, rôti de boeuf haché, rôti de porc haché, saucisse de porc / saucisse de campagne

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger **lourd**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


velouté
fort
doux
acide