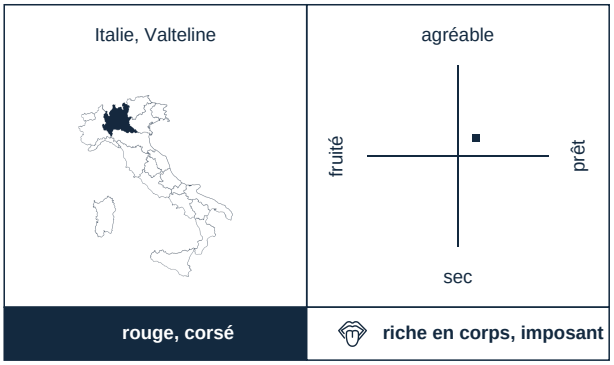
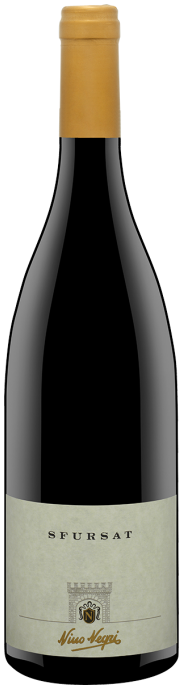
CARLO NEGRI SFURSAT VALTELLINA DOCG CARLO NEGRI DOCG

NINO NEGRI | 2019





Cette spécialité traditionnelle est obtenue à la suite du séchage naturel à lair des raisins, qui permet délever la concentration de substance aromatique et de sucre dans le moût. Le Sfursat de Nino Negri sillustre déjà au nez par la densité et la diversité de ses arômes (framboise, confitures, violette, poivre, pierre à feu). Au palais, il sépanouit - sans paraître surchargé - en un vin puissant, massif et très complexe dune belle profondeur fruitée (cerise). La richesse se fond parfaitement avec une acidité fruitée prononcée et des tanins bien soutenus typiques du cépage Chiavennasca - le nom du Nebbiolo en Valteline. Ce Sfursat traditionnel se conclut sur une finale dune incroyable longueur.

Nebbiolo

Maturité optimale: 5 - 10 Années

Les raisins soigneusement sélectionnés sont dabord mis à sécher pour trois mois, puis vinifiés normalement, avant dêtre élaborés pendant 20 mois dans de fûts de chêne traditionnels

minéral, griotte, cerise, framboise, confiture de fraises, gelée de baies, violette, poivre

pâtés / terrines, chasse, assiette de fromages, lapin, polenta, purée de pommes de terre, oie rôtie

Température de dégustation: 18 jusqu'à 20 °C

16 % Vol.

Contient des sulfites

