



Nino Negri - Mazer Inferno

Mazer Inferno Valtellina Sup.

LE UVE:
100% nebbiolo - chiavennasca.

IL VIGNETO:
Nelle vigne della zona Valtellina Superiore DOCG, le viti allevate a Guyot modificato ad archetto (3500 ceppi/ettaro) su terrazze esposte a sud, con terreni franco-sabbiosi, a una altitudine di 400-450 metri, hanno fornito 70 quintali di uva per ettaro.

LA VINIFICAZIONE E L’AFFINAMENTO:
i grappoli, raccolti a mano a fine settembre, sono stati posti in fruttai per un leggero appassimento. La fermentazione si è svolta tra i 30° e i 27°. Dopo una sosta in acciaio, un quarto del vino si affina in grandi botti di rovere di Slavonia, il resto matura per 24 mesi in piccoli fusti di rovere francesi ed americani. Si procede poi all’assemblaggio e all’imbottigliamento.

IL VINO:
Il Valtellina Superiore Mazèr - ha colore granato profondo; profumo ben pronunciato e composito, con note dominanti di spezie amare (chiodo di garofano, cannella), di fiori appassiti (rosa, viola) e confettura di prugne; sapore secco, sapido e austero, armonico, con elegante fondo amarognolo di nocciola tostata. E’ un vino longevo, di nerbo saldo e di ottima stoffa.

Dati analitici:
alcol 13,70 %; acidità totale 6,25 g/l; pH 3,43 ; zuccheri 2,41 g/l; estratto 28,10 g/l.

Conservazione ottimale:
5/7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:
arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°C.

Curiosità:
Il “Mazer”, che in valtellinese significa “buono, bello, generoso” è uno dei vini più rappresentativi di Casa Negri.

