



Nino Negri - Quadrio Docg

Quadrio Valtellina Sup. Docg

LE UVE:

90% chiavennasca , denominazione locale del nebbiolo e 10% merlot.

IL VIGNETO:

le uve provengono dalle migliori vigne della Valtellina Superiore, a 350-500 metri d'altitudine sulle pendici delle Alpi Retiche, fra Berbenno e Teglio, lungo la sponda destra dell'Adda.

Sono vigneti esposti a sud allevati a Guyot modificato ad archetto in terreni sabbio-limosi poco profondi, a tessitura sciolta. La resa di uva è di 80 quintali per ettaro.

LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO:

i grappoli più maturi e zuccherini sono stati raccolti dal 23 al 30 ottobre; sono stati vinificati tradizionalmente, "in rosso" con 12 giorni di macerazione sulle bucce, nel mosto; la fermentazione si svolge a 28°-25°C in tini d'acciaio inox con rimontaggi per mezzo di irroratori automatici. Il vino matura per 24 mesi in fusti di rovere di Slavonia da 80 hl nelle cantine del Castello Quadrio.

IL VINO:

colore rosso granato scuro; profumo ben pronunciato ed etereo, con fine fragranza di piccoli frutti, una nota erbacea e con sentori di confettura di lamponi, rosa e viola. Sapore secco, pieno e vigoroso, tannino elegante con fondo di prugna essiccata e di legno di rovere che permane a lungo in bocca.

Dati analitici:

alcol 13,25 %; acidità totale 6,10 g/l; pH 3,48 ; zuccheri 2,40 g/l; estratto 27,50 g/l.

Conservazione ottimale:

3/4 anni – le bottiglie devono essere stoccate: coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:

cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

17°C.

Curiosità:

Questo vino deve il nome al quattrocentesco Castello Quadrio di Chiuro (sede della cantina Nino Negri dal 1897), appartenuto a Stefano Quadrio, governatore della Valtellina nel XV° secolo.

