



# Nino Negri - Grumello Doc

## Grumello Valtellina Sup. Doc

### LE UVE:

95% chiavennasca (denominazione locale del nebbiolo), 5% prugnola (fortana) e rossola.

### IL VIGNETO:

Vigne con esposizione a sud, selezionate nella sottozona Grumello del Valtellina Superiore DOCG, ad una altitudine variabile fra 350 e 500 metri. Le viti sono allevate a Guyot modificato ad archetto, su terreni franco-sabbiosi poco profondi, a tessitura sciolta. La resa di uva per ettaro è di 60 quintali (il limite del disciplinare è di 100 quintali), pari ad appena 42 ettolitri di vino.

### LA VINIFICAZIONE:

Le uve mature, raccolte da metà ottobre ai primi di novembre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 10 giorni di macerazione delle bucce nel mosto; la fermentazione avviene a 28-30°C.

### LA MATURAZIONE:

Il vino nuovo resta in acciaio sino a marzo; quindi sosta per 15 mesi in fusti di rovere di Slavonia. L'affinamento in vetro è di almeno 6 mesi.

### IL VINO:

Colore granato vivido con tendenza al rosso mattone; profumo fine ed etereo, fragrante di viola appassita e di spezie, con ricordi di fragola e fiori di mandorlo; sapore secco, caldo e armonico, con elegante e gradevole amarognolo di mandorla e di resina a lungo persistente.

### Dati analitici:

alcol 12,5 %; acidità totale 6,3 g/l; pH 3,45; zuccheri 0,8 g/l; estratto 26 g/l.

### Conservazione ottimale:

5-6 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

### Abbinamenti gastronomici:

pollame nobile, cacciagione, grigliate di carne, formaggi stagionati.

### Temperatura di servizio:

20°C.

