



# 2011 Sfursat Carlo Negri

Sforzato Valtellina DOCG, Nino Negri

Nebbiolo nach Amarone-Art

# Descrizione del vino:

Komplexer Nebbiolo aus steilen Terrassenlagen, ausgebaut wie ein Amarone.

## Nota di degustazione:

Granatrote Farbe, etwas aufgehellt zum Rand hin. Eine feminin anmutende Nase, die an Preiselbeeren, Pflaumen und den Duft von Rosenblättern erinnert, ergänzt durch etwas Milchschokolade und Crème brûlée. Viel reife Frucht, an getrocknete Zwetschgen und Korinthen erinnernd, auch eine Spur Süssholz und Sternanis; angenehm balanciert und viel Persönlichkeit zeigend, saftig und elegant; eine leichte Tabaknote und etwas Grafit im anhaltenden Finish.

#### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

## Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:ItaliaRegione:LombardiaSottoregione:Divers LombardieProduttore:Nino Negri

Valutazioni: Gambero Rosso 3/3, Score 18/20, Wine Spectator 92/100

Vinificazione: 24 Monate in Grossholz

Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 15.5 %
Maturità: Jetzt bis 2023
Varietà d'uva: Nebbiolo
Numero di articolo: 0592811



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

# **Sfursat Carlo Negri**

Sforzato Valtellina DOCG

Nino Negri

Origine:

Gambero Rosso 3/3, Score 18/20, Wine Valutazioni:

Spectator 92/100

Varietà d'uva: Nebbiolo Maturità: Jetzt bis 2023 Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 24 Monate in Grossholz

Gradazione 15.5 %

alcolica:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Servizio:

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.