



2011 Sforsat 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 Milkschokolade 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:	Italia
Regione:	Lombardia
Sottoregione:	Divers Lombardia
Produttore:	Nino Negri
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20, Wine Spectator 92/100
Vinificazione:	24 Monate in Grossholz
Viticultura:	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:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	Nebbiolo
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.