



2021 Sfursat Carlo Negri

Sforzato Valtellina DOCG, Nino Negri

Un Nebbiolo façon Amarone

Descrizione del vino:

Un accattivante Nebbiolo della Valtellina, parzialmente vinificato da uve appassite.

Nota di degustazione:

Rosso granato, che schiarisce leggermente nel disco. Un naso quasi femminile, che ricorda i mirtilli rossi, le prugne e i petali di rosa, con note di cioccolato al latte e crème brûlée. Un vino elegante, ben equilibrato e con molta personalità, che rivela un palato succoso con sapori di frutta matura come prugne e petali di rosa. Il palato è succoso, con sapori di frutta matura come prugne e uva sultanina, oltre a note di anice stellato e liquirizia; leggere note di tabacco e grafite sul lungo finale.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Lombardia
Sottoregione:	Divers Lombardia
Produttore:	Nino Negri
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in grandi botti di legno
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0592821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sfursat Carlo Negri

Sforzato Valtellina DOCG
Nino Negri

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.