



2021 Sforzato 5 Stelle

Sforzato Valtellina DOCG, Nino Negri

Uno Sforzato prodotto solo in annate eccellenti

Nota di degustazione:

Rosso granato, che schiarisce leggermente al disco. Naso caratteristico, complesso e splendidamente maturo, con sentori che ricordano la prugna, la prugna secca e il pan di zenzero, completati da una morbida nota di vaniglia. Un'esplosione di frutti rossi caratteristici nell'attacco morbido e corposo, con note balsamiche; la magnifica struttura è finemente equilibrata, i tannini maturi e perfettamente amalgamati; bella persistenza fino al lunghissimo finale aromatico. Richiede un secondo bicchiere!

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. Suggerimento: 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:	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20, James Suckling 93/100
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0787021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sfursat 5 Stelle

Sforzato Valtellina DOCG
Nino Negri

Origine:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
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.