



Sfursat Carlo Negri DOC

Nino Negri
Italien, Veltlin

Vinifikation

Natürliche Lufttrocknung des Traubenguts, Ausbau im Edelstahltank, anschliessend für 8 Monate im traditionellen, grossen Eichenfass

Charakter

Bereits in der Nase glänzt der Sfursat von Nino Negri mit einer kompakten Vielschichtigkeit an Aromen (Himbeeren, Konfitüre, Veilchen, Pfeffer, Gestein), ohne überladen zu wirken; im Gaumen entfaltet sich ein breiter, wuchtiger und sehr komplexer Wein mit einer tiefen Beerenfrucht (Kirsche). Durch die natürliche Lufttrocknung der Trauben erhöht sich die Konzentration von Aromastoffen und Zucker im Most. Der entsprechend hohe Alkoholgehalt ist vorzüglich eingebunden in eine markante Fruchtsäure und griffige Gerbstoffe aus der Chiavennasca-Traube, wie der Nebbiolo im Veltlin genannt wird. Dieser traditionelle Sfursat endet in einem fast endlos langen Abgang.

Konsumhinweis

Terrine, Kaninchen mit Polenta, Wild, Braten von der Gans mit Kartoffelstock, würzige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Nebbiolo
Trinkreife:	2023 - 2028
Alkohol:	16 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2019	Gambero Rosso	2.5/3
2018	Expovina Wine Trophy GOLD	90/100
2017	Gambero Rosso	2/3
2016	Gambero Rosso	2.5/3
2015	Gambero Rosso	3/3
2011	Robert Parker	92/100
2011	Gambero Rosso	3/3
2007	Gambero Rosso	2/3