



Sfursat "Carlo Negri" Valtellina DOCG

Nino Negri
Italien, Veltlin

Vinifikation

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

Charakter

Granatrot schillernd; in der Nase komplexe Vielschichtigkeit mit Aromen von Cassis, Kirschen und dezenter Pfeffer, Noten von Heublumen, Pilzen und Waldboden, fleischige Anklänge; am Gaumen wuchtig und komplex mit tiefer dunkler Fruchtigkeit und Dörrfrucht-Aromen, hohe Komplexität und harmonische Einbindung, griffige, reife Tannine; fast endlos langer Abgang

Geschichte

Nebbiolo wird im Veltlin Chiavennasca-Traube genannt

Konsumhinweis

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

Technische Details

Traubensorten:	100% Nebbiolo
Trinkreife:	2024 - 2029
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