



## Degustiamo un sorso **Nino Negri – DOCG Valtellina Sup– Inferno- 2005**

La Casa Vinicola Nino Negri è stata fondata nel lontano 1897, oggi dopo più di 100 anni, questa bellissima azienda rappresenta la più bella realtà vitivinicola dell'intero panorama valtellinese, ed una delle migliori in quello italiano. Vinificazione ed invecchiamento sono attentamente curati e seguiti nelle cantine di Chiuro in grandi fusti di rovere di Slavonia ed in barriques europee o americane. La cantina è ricavata sotto le ampie volte del quattrocentesco Castello Quadrio, in Chiuro, ed è meta costante di visite anche per la sua spettacolarità. Qui Casimiro Maule conduce con sapienza e fervore l'opera iniziata un secolo fa dal "sciur Nino" e proseguita da Carluccio Negri anche sul piano dell'affermazione internazionale del prodotto valtellinese.

"...valle circondata d'alti e terribili monti, fa vini potenti ed assai". Leonardo Da Vinci nel "Codice Atlantico" descriveva con queste poche ma assolutamente esaurienti parole la Valtellina. Tagliata dal corso del fiume Adda, in provincia di Sondrio, a poco più di cento chilometri da Milano, la Valtellina è un'immensa vallata verde ricca di tanti tesori e sovrastata da monti davvero "alti e terribili" che ne hanno fatto una perla del turismo invernale. Rubati alle pendici che scendono all'Adda, i vigneti della Valtellina producono una serie di grandi vini rossi, tra i più prestigiosi della Lombardia, che confermano in pieno, a distanza di secoli, la lapidaria definizione di Leonardo. La viticoltura in Valtellina ha origini molto antiche. La vite vi veniva coltivata già dagli Etruschi e dai Liguri, primi abitanti della regione, in epoca preromana. Il vigneto faceva parte della Rezia, una vasta provincia che comprendeva, oltre la Valtellina, tutto il Cantone dei Grigioni, il Veronese, la Valle dell'Adige e parte dell'Austria. I suoi vini erano menzionati dai più grandi scrittori latini: Plinio, Catone, Marziale, e dallo stesso Virgilio nelle "Georgiche". La viticoltura prosperò fiorente anche nei secoli seguenti. In "Raetia" del 1616, Giovanni Guler Von Weimek, governatore della Valtellina descrive minuziosamente le condizioni dei vigneti e dei vini ai suoi tempi. Da allora, il panorama dei vigneti non è mutato nelle sue linee sostanziali: anche oggi come allora i vigneti sono in gran parte piantati su terrazze sostenute da muri a secco in spazi rubati palmo a palmo alla montagna dalla fatica caparbia dei vignaiuoli del luogo.

**Le uve:** 95% chiavennasca (denominazione locale del nebbiolo); 5% pignola e pinot nero.

**Il vigneto:** vigne selezionate nella sottozona Inferno del Valtellina Superiore DOCG, in comune di Tresivio, ad una altitudine variabile fra 350 e 500 metri. Esposizione a sud, su terreno franco sabbioso a tessitura sciolta. Sistema di allevamento: Guyot modificato ad archetto, con 3500 ceppi per ettaro, e una resa di 60 quintali/ettaro (il limite del disciplinare è 100 quintali), pari ad appena 42 ettolitri di vino.

**La vinificazione:** le uve mature, raccolte da metà ottobre ai primi di novembre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 10 giorni di macerazione delle bucce nel mosto; la fermentazione avviene a 28 - 30°C.

**La maturazione:** il vino nuovo resta in acciaio sino a marzo; quindi sosta per 12 mesi in fusti di rovere di Slavonia. L'affinamento in vetro è di almeno tre mesi.

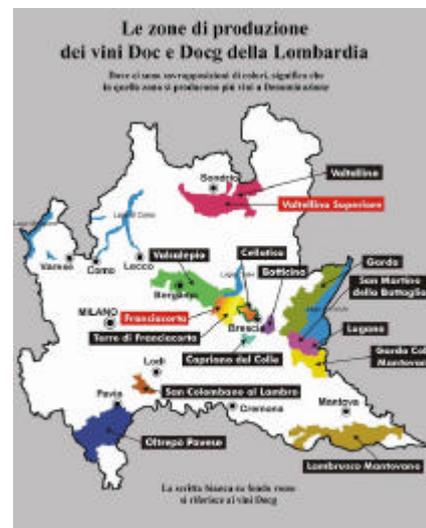
**Il vino:** colore rubino vivido, tendente all'arancione; profumo etereo, di buona finezza, con ricordi di prugna, mora, rosa e viola appassita, sottolineati da piacevoli sentori di resina e di spezie (chiodo di garofano, cannella); sapore asciutto, particolarmente sapido, di giusta tannicità, con elegante fondo di nocciola tostata a lungo persistente.

**Dati analitici:** alcol 12,5%; acidità totale 6,0 g/l; pH 3,40; zuccheri 0,5 g/l; estratto 27 g/l.

**Conservazione ottimale:** 4 - 5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

**Abbinamenti gastronomici:** agnello, capretto, cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati (bitto).

Temperatura di servizio: 20°C.



**Sommelier Express**  
**Caratteristiche organolettiche**

### **Esame Visivo**

Limpido, Rosso Rubino con tendenza Granato, Consistente

### **Esame Olfattivo**

Intenso, Abb Complesso, Fine, Etereo, Speziato, Fruttato, Cuoio, Ciliegia sotto spirito, Pepe

### **Esame Gustativo**

Secco, Abb. Caldo, Abb Morbido, Abb Fresco, Abb Tannico, Abb Sapido, Robusto, Equilibrato, Abb. Intenso, Abb Persistente, Fine, Giovane

### **Abbinamento gastronomico**

Brasato

[www.gruppoitalianovini.com/ninonegri](http://www.gruppoitalianovini.com/ninonegri)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)