



Nino Negri

NINO NEGRI

NINO NEGRI

Italien · Valtellina

» Rediscover **tradition,**
improve on it.«



9 Castel Chiuro Valtellina Superiore DCG

- Nebbiolo
- 60 Monate im Eichenfass, anschließend im Edeltank und für weitere 10 Monate in Flaschen gereift
- 16–18°
- 75 cl
- 13.5% vol
- im Etui
- 204 0052

Struktur strukturiert, stolz
Aromatik Kirsche, Minze/Menthol, Pfeffer, Tabak, mineralisch
Passt zu Käseplatte, Pasteten/Terrinen, Lamm, Polenta, Risotto

1 Ca'Brione Bianco Alpi Retiche IGT

- Chardonnay, Incrocio Manzoni, Nebbiolo, Sauvignon Blanc
- Im Barrique (französischer Eiche) vinifiziert und 8 Monate darin ausgebaut
- 9–11°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 204 0024

Struktur weich, ausdrucksstark
Aromatik tropische Frucht, Honig
Passt zu Antipasti, Crevettencocktail, Lachs vom Grill, vegetarische Gerichte

2 Alpi Retiche Bianco IGT

- Nebbiolo
- Einige Monate auf der Hefe im Edeltank ausgebaut
- 9–11°
- 75 cl
- 11.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 204 0055

Struktur mineralisch, leicht
Aromatik Zitrusfrucht, blumig, mineralisch
Passt zu Fischgerichte, Poulet, Truthahn, Gemüsegerichte, Frischkäse

3 Quadrio Valtellina Superiore DCG

- Nebbiolo, Merlot
- 18 Monate in traditionellen, grossen Fässern ausgebaut, anschliessend einigen Monaten auf der Flasche gereift
- 17–19°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 204 0042

Struktur kräftig, säurebetont
Aromatik tiefe Frucht, Rose, Veilchen, Lakritz
Passt zu Rindsbraten, Polenta, Wild, Greyerzer, Percorino

4 Le Tense Sassella Valtellina Superiore DCG

- Nebbiolo
- Kurzer Zeit im Edeltank, anschliessend ein Teil in traditionellen, grossen Eichenfässern und ein Teil im Barrique ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 204 0013

Struktur dicht, rund
Aromatik Himbeere, Mandel, Teer, Holz-/Röstaromen
Passt zu Käseplatte, Kaninchenragout, Kartoffelstock, Pasta

5 Mazèr Valtellina Superiore DCG

- Nebbiolo
- 24 Monate wird ein Viertel in traditionellen, grossen Eichenfässern und der Rest im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 204 0014

Struktur leicht, säurebetont
Aromatik Beeren, Würzig, Holz-/Röstaromen
Passt zu Vitello tonnato, Kräutermlette

6 Sciu Valtellina Superiore DCG

- Nebbiolo
- Über ein Jahr in traditionellen, grossen Holzfässern ausgebaut; anschliessend einigen Monate in der Flasche gereift
- 16–18°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 204 0050

Struktur herb, leicht
Aromatik Sauerkirsche, erdig, Waldbeeren, Leder, Holz-/Röstaromen
Passt zu Polenta, Risotto, Äpler-Makkaroni

7 Carlo Negri Sfursat Valtellina DOC

- Nebbiolo
- Ausgewählten Trauben werden 3 Monate angetrocknet, danach nach traditionellem Verfahren gekeltert und 20 Monate in traditionellen Eichenfässern ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 15.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 204 0010

Struktur vielschichtig, rund
Aromatik Kirsche, Himbeere, Erdbeerkonfitüre, Pfeffer
Passt zu Käse, Gänsebraten, Wild

8 5 STELLE Sfursat DCG

- Nebbiolo
- Ausgewählte Trauben werden 3 Monate angetrocknet, dann nach traditionellem Verfahren gekeltert, 20 Monate im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 16% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 204 0011

Struktur strukturiert, stolz
Aromatik Pflaume, frisch vegetativ, Vanille, Kakao, Kaffee
Passt zu Rindsgulasch, Spätzli/Chnöppli, Rehrücken, Käse

NINO NEGRI

Italien · Valtellina

GESCHICHTE

1897

Gründung Die Geschichte begann in 1897, als Nino Negri mit dem Bau der Weinkellerei den Grundstein dafür legte. Sein Sohn, Carlo Negri, war ein leidenschaftlicher und cleverer Kellermeister. Der frühe Erfolg ermöglichte ihm ausgesuchte Lagen in den besten Zonen zu erwerben und damit die Basis für hochwertige Weine zu legen. Die Weinkellerei Nino Negri ist die einzige im Veltlin, die eigene Reben in allen Einzellagen des Valtellina Superiore-Gebietes besitzt. Ab 1970 lagen die Geschicke in den Händen des Oenologen Casimiro Maule, der die Weine durch regelmäßige «Tre Bicchieri»-Auszeichnungen in die Luxusklasse der italienischen Weinproduktion katapultierte.

Inhaber Nino Negri

Winzer Danilo Drocco

SOCIAL MEDIA

ninonegri.it

 cantinaninonegri

TERROIR

31 ha

Über 40 km erstrecken sich die veltliner Terrassen zwischen den Ortschaften Ardenno und Tirano, geformt durch tausende von Trockensteinmauern. Die Reben profitieren dadurch gleich zweimal von der Sonne: einmal dank der Steillage und dem damit verbundenen optimalen Lichteinfall und zum anderen von der in den Mauern gespeicherten Wärme. Das Kerngebiet der kontrollierten Herkunftsbezeichnung Valtellina Superiore DOCG umfasst die Einzellagen Sassella, Grumello, Inferno und Valgella, von denen Nino Negri je zwischen 2 und 11 ha besitzt. Klar ist, dass in diesen Lagen die Reben den alpinen Extremen ausgesetzt sind: karge Böden, die sie dazu zwingen, ihre Nahrung tief im Erdreich zu suchen, grosse Temperaturschwankungen und der trockene Veltliner Talwind, der ein ungestümes Wachstum verhindert. Diese Extremlagen sind wohl die steilsten Rebberge ganz Italiens.

HIGHLIGHTS

Sfursat

Die eigentliche Spezialität des Veltlins und die Krönung des Winzerjahrs im Veltlin stellt die Kelterung des Sfursat dar, die jeweils in den ersten Wochen des neuen Jahres erfolgt. Für den Winzer Danilo Drocco und sein Team ist dieser Moment immer wieder ein besonderes Erlebnis. Der Arbeitsaufwand beim Sfursat übersteigt das Übliche bei weitem. Denn zuerst werden die Trauben in den besten Lagen des Veltlins von Hand selektioniert, dann werden diese Traubenbeeren – wiederum von Hand – einzeln in kleine Holzkistchen gelegt. Die Holzkistchen werden danach in den Estrich getragen, wo die Trauben während mehreren Wochen auf natürliche Weise getrocknet werden. Dadurch verlieren sie Wasser und gewinnen an Konzentration. Das Traubengut wird im darauffolgenden Januar in kleinen Partien gekeltert und über Jahre in Eichenfässern verschiedener Provenienzen und Grössen ausgebaut.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. N. 1308/2013