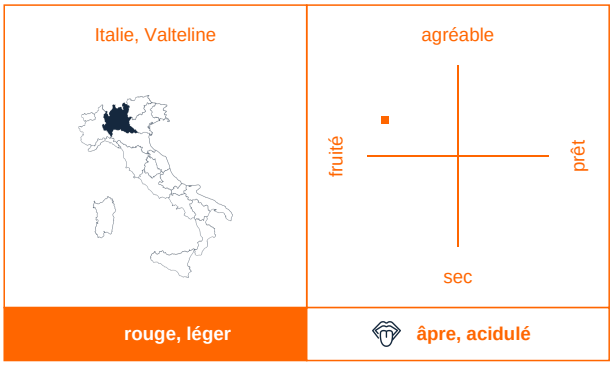
MAZÈR VALTELLINA SUPERIORE DOCG MAZÈR DOCG

NINO NEGRI | 2022



Rester fidèle à la tradition tout en apportant des améliorations est une tâche difficile. Danilo Drocco, oenologue de longue date au domaine de Nino Negri, laccomplit avec brio. Son vin de lappellation Inferno présente la structure typique du Nebbiolo et gagne encore en complexité grâce à lélaboration en petits fûts de chêne. Le nez dévoile des arômes subtils et complexes où le reconnait des baies, des notes florales et épicées ainsi quune discrète touche darômes torréfiés. La limitation des rendements ajoutée à lélevage ciblé en barrique donnent une robe étoffée et beaucoup de gras. Le résultat est un vin dense et concentré qui ne montre aucun point faible.



Nebbiolo

Maturité optimale: 5 - 8 Années

Pendant 24 mois pour un quart en grands fûts de chêne traditionnels et les trois quarts en barrique (chêne français)

épicé, baies, arômes de bois / arômes grillés

vitello tonnato, omelette aux fines herbes

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger — lourd

VOI MIGROS partner


velouté
fort
doux
acide