



## Vendemmia 2010

### “Mazer” Valtellina Superiore Docg

*Dopo un inverno regolare, con precipitazioni nevose abbondanti, la temperatura si è mantenuta su valori minimi. L'inizio di primavera è risultato abbastanza freddo ma dopo fine aprile le temperature si sono alzate rientrando nella norma. L'estate è stata abbastanza calda, specie nel mese di luglio. Ad agosto si sono alternate temperature fredde e calde mentre settembre è stato piuttosto piovoso. Questo ha ridotto le rese per ettaro e costretto a una particolare attenzione e cura nella selezione delle uve. L'inverno è stato più che buono, con temperature fredde e bassa umidità che hanno garantito un buon appassimento in fruttai.*



**Le uve:** 100% nebbiolo - chiavennasca.

**Il vigneto:** Nelle vigne della zona Valtellina Superiore DOCG, le viti sono allevate a Guyot modificato ad archetto (3500 ceppi/ettaro) su terrazze esposte a sud, con terreni franco-sabbiosi, a una altitudine di 400-450 metri. La resa è di 60 quintali di uva per ettaro.

**La vinificazione e l'affinamento:** Il 20% dei grappoli raccolti a mano a fine settembre, è stato posto in fruttai per un leggero appassimento. L'uva è stata poi vinificata con un fermentino a temperatura controllata per 5 giorni. Al termine il vino è stato posto ad affinare in piccole botti di rovere francese di 2° passaggio per 16 mesi. Il restante 80% ha fermentato in un vinificatore a temperatura controllata tra i 30 e i 27°C. per 6 giorni. Dopo una sosta in acciaio, il vino è maturato per 20 mesi in botti di rovere francese da 30 a 50 Hl.

**Il vino:** Il Valtellina Superiore Mazè 2010 ha colore rosso granato profondo; profumo ben pronunciato e composito, con note dominanti di spezie amare (chiodi di garofano, liquirizia), di cioccolato e confettura di prugne; sapore secco, sapido e austero, armonico, con elegante fondo agrumato. E' un vino longevo, di nerbo saldo e di ottima stoffa.

**Dati analitici:** alcol 13,75%; acidità totale 5,01 g/l;pH 3,68; zuccheri 1,20 g/l; estratto 27,90 g/l.

**Conservazione ottimale:** 5/7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

**Abbinamenti gastronomici:** arrostiti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18°C.

**Curiosità:** Il “Mazer”, che in valtellinese significa “buono, bello, generoso” è uno dei vini più rappresentativi di Casa Negri.