



VIGNA FRACIA

VALTELLINA SUPERIORE

DOCG

VALGELLA

2018



La vigna è di proprietà della Nino Negri dal 1897 e si trova nella confluenza di vallate alpine ricche di ghiacciai nelle quali le fredde brezze determinano temperature più basse della media. La vegetazione spontanea è di piante mediterranee: rosmarino e lavanda rappresentano un curioso contrasto con le basse temperature che si raggiungono in questo vigneto. Ne deriva un vino sapido e floreale con caratteristico aroma di spezie. L'annata 2018 è iniziata con un inverno decisamente nevoso e piovoso. La primavera fredda ha ritardando la ripresa vegetativa di 15 giorni rispetto alla media. Un' estate con decorso stagionale regolare con temperature nella media e scarse precipitazioni ha consentito al Nebbiolo di maturare in modo ideale. Un inizio autunno poco piovoso e caldo ha evitato l'insorgenza di problemi fitosanitari consentendo di raccogliere uva molto sana.

LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

ZONA DI PRODUZIONE

Zona Valgella "Vigna Fracia".

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine compresa tra 380-500 metri s.l.m. con esposizione a sud e sud-est e pendenza compresa tra il 55 e il 65%. Età media del vigneto 25 anni.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

La roccia scistosa è il risultato della trasformazione di rocce a grande profondità emerse durante la formazione delle Alpi. In questa Vigna lo scisto è blu tende a sfaldarsi con grande facilità. Gli ampi terrazzi hanno consentito il deposito di terreno composto principalmente da sabbia, ghiaia e limo.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot.

VENDEMMIA

La vendemmia manuale è iniziata il 23 ottobre e si è protratta fino al 31 ottobre.

VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per almeno 12 mesi in botti di rovere di media capacità ed in piccola percentuale in barrique. Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di almeno 18 mesi.

NOTE ORGANOLETICHE

Il microclima freddo determina un ciclo vegetativo del Nebbiolo più lungo che si esprime con un colore rubino intenso con leggeri riflessi granati; il profumo complesso con sentori di rosa canina e violetta che evolve in sentori speziati come il rosmarino e la lavanda. In bocca i tannini sono ben strutturati densi e ricchi. La freschezza acida è ben equilibrata donando un finale sapido e lungo. Un anno in più di affinamento in bottiglia permette di equilibrare al meglio il vigore di questo vino.

GRADAZIONE

14%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE

15 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il vino si abbina in modo ottimale con tutti i piatti di carne e formaggi di media stagionatura.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum