



**Vigneto Fracia**  
**Valtellina Superiore DOCG**



**Le uve:** 100% chiavennasca , denominazione locale del nebbiolo.

**Il vigneto:** 6.49.78 ettari di proprietà in località Fracia, sui 10 di questa sub zona, costituiscono un'esclusiva della cantina Nino Negri. Le vigne costituite da ripidi terrazzamenti, situate ad un'altitudine variabile tra 350 e 500 metri, sono allevate a Guyot, coltivate orizzontalmente rispetto alla valle, da ovest a est, su un terreno franco sabbioso poco profondo a tessitura sciolta, con esposizione a Sud. Sono stati selezionati particolari cloni e portainnesti, è aumentata la densità per ettaro a 4000 ceppi. La resa di uva è limitata a 60 quintali per ettaro.

**La vinificazione e l'affinamento:** i grappoli selezionati secondo i criteri degli indici di maturazione sono stati raccolti alla fine di ottobre (vendemmia ritardata) per favorire la concentrazione degli zuccheri nell'acino. Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (28° - 24°C) per 8 giorni. Dopo un passaggio in vasca d'acciaio il vino nuovo è stato posto in piccole botti di rovere francese di 2° passaggio, dove sosta per 20 mesi, poi si affina in bottiglia per altri 6 mesi.

**Il vino:** colore granato vivido; profumo intenso con sentori di fiori appassiti (viola, rosa di macchia) e balsamico, con delicata speziatura dolce. Sapore asciutto, caldo e sapido, con un elegante e persistente fondo di prugna.

**Dati analitici:** alcol 13,80 %; acidità totale 5,10 g/l; PH 3,60 ; zuccheri 1.50 g/l; estratto 29,00g/l.

**Conservazione ottimale:** 10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

**Abbinamenti gastronomici:** cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18°C.

**Curiosità:** Questo vino deve il nome all'omonimo Vigneto Fracia, che rappresenta un "cru" esclusivo della cantina Nino Negri.