



Vigneto Fracia Valtellina Superiore DOCG

Vendemmia 2010

L'annata 2010: 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 marzo 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.



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.