ACQUISTATO IL .....

"La Cruus" Valtellina Superiore Inferno DOCG 2019

L'interpretazione dell'Inferno secondo Mamete Prevostini

La sottozona Inferno in Valtellina è una delle più interessanti. Il nome deriva, probabilmente, dall'asperità dei piccoli terrazzamenti, situati fra Poggiridenti e Tresivio, che rendono il lavoro dei contadini estremamente faticoso. Ma è anche, e soprattutto, la zona della Valtellina che gode delle migliori esposizioni e dove le uve di Nebbiolo riescono a giungere sempre a perfetta maturazione. La Cruus è l'interpretazione di Mamete Prevostini di questo interessante ancolo di territorio. Uve raccolte rigorosamente a mano e lavorate in acciaio a temperatura controllata, dopo la fermentazione vengono passate in fusti di rovere per la consueta fase di maturazione. Occorrono circa 12 mesi di legno e almeno 10 di bottiglia per raggiungere finezza e giusto equilibrio. A quel punto, però, quello che si ottiene è un grande vino del territorio, caratterizzato da un bel colore rosso rubino non eccessivamente carico. Al naso dominano profumi fini, con chiari riconoscimenti di marasca e piccoli frutti rossi, ben sostenuti da note minerali e speziate. In bocca è armonico, fresco e di gran carattere. Un bel vino che sa perfettamente come attirare l'attenzione al centro di una tavola. Buono oggi, è un vino capace di evolvere negli anni, acquisendo una sempre maggiore complessità. Teniamolo da parte in attesa della giusta occasione.

Una bella storia, quella della cantina Mamete Prevostini. Una storia fatta di passione per un territorio unico, come quello della Valtellina, e di un vitigno che, qui come altrove, ha la capacità di dar vita a vino straordinari. Stiamo ovviamente parlando del Nebbiolo, che da queste parti viene chiamato Chiavennasca. L'originale Mamete Prevostini, nonno dell'attuale proprietario dell'azienda, inizia a occuparsi di vino subito dopo la fine della prima grande mondiale. Lo fa sfruttando un antico crotto, ossia una grotta naturale che in val Chiavenna viene da sempre usata come cantina. Ma bisogna aspettare il 1995 perché il nipote debutti con una vera e propria produzione di qualità, destinata al mercato. Oggi la cantina può contare su un complessivo di 20 ettari di vigneto, di cui 8 sono di proprietà e i rimanenti 12 sono in affitto. I vini di Mamete Prevostini, premiati da critici e guide internazionali, rappresentano senza dubbio dei punti di riferimento per l'intera zona.

La Vigna

Terreno	sabbioso 80%, limoso 20%, assenza di calcare trattasi di roccia granitica sfaldata con rarità di argilla
Esposizione	Sud
Allevamento	guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Lombardia
Uve	nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo una delicata diraspatura le uve leggermente pigiate sono inviate nei serbatoi in acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica con 15 giorni di macerazione delle bucce sul mosto alla temperatura di 25°C. Successivamente, dopo la torchiatura il vino svolge la fermentazione malolattica in fusti di rovere in cui l'affinamento prosegue per circa 12 mesi. Il vino viene infine affinato in bottiglia per altri 10 mesi prima della commercializzazione.
Sensazioni	Colore rosso rubino. Profumo intenso e fine con sentori di marasca e piccoli frutti rossi ben sostenuti da parti più minerali e speziate. Sapore armonico, fresco e di gran carattere.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821