



CASTEL CHIURO

VALTELLINA SUPERIORE

DOCG RISERVA

2015



Castel Chiuro è un autentico Nebbiolo delle Alpi, nato sui terrazzamenti assoluti valtellinesi e affinato a lungo nelle cantine dello storico Castello, sede della Nino Negri. Le botti di rovere che consentono di dosare naturalmente piccolissime dosi di ossigeno, permettono una interazione tra il colore e i tannini, determinando così un ammorbidimento del gusto e uno sviluppo delle sensazioni di frutta rossa matura. Il lunghissimo affinamento in bottiglia, al contrario, determina una riduzione ai profumi che sviluppa aromi speziati e floreali. Gli oltre dieci anni trascorsi in botti di rovere e in bottiglia, dimostrano come il Nebbiolo di Montagna sia in grado di affinare a lungo, come solo pochi vitigni al mondo sanno fare.

Annata 2015:

La Riserva Castelchiuro viene prodotta solamente in millesimi caratterizzati da un andamento climatico favorevole. Nel 2015 ad un inverno asciutto è seguito un maggio estremamente piovoso che ha ristabilito gli equilibri idrici del vigneto. Un'estate calda e poco piovosa ha garantito un'ottima maturazione delle uve. L'inizio di settembre è stato piovoso ma dalla seconda metà del mese, forti escursioni termiche e un clima asciutto, hanno generato condizioni perfette per la maturazione del Chiavennasca.

LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti ubicati nella zona di produzione del Valtellina Superiore Docg.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Le terrazze con esposizione a sud giacciono ad un'altitudine variabile tra i 300 e i 600 metri.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Il terreno originato da scisti antichi è caratterizzato da sabbia e limo ed è ricco di sassi.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

VENDEMMIA

Vendemmia a mano nel mese di 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

Un lungo periodo in botti di rovere a cui segue l'affinamento in bottiglia nelle antiche cantine del Castello per un totale di minimo 10 anni.

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso granato intenso. Al naso, le note fruttate di ribes e ciliegia nera con spezie mediterranee che ricordano il rosmarino e il timo e balsamiche come la menta e l'eucalipto si alternano a roccia umida e lavanda. In bocca, i tannini sono pieni ed avvolgenti, il sapore minerale e sapido si fonde con un retrogusto lungo e persistente.

GRADAZIONE

13,5%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE

15-20 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

