

Italien - Valtellina

Quadrio Valtellina Superiore DOCG

Nino Negri



Eines fällt beim Quadrio, dessen Name vom Castello Quadrio di Chiuro, dem heutigen Sitz von Nino Negri, abgeleitet ist, bereits in der Nase auf: die fruchtige Aromatik von einer Vielzahl von dezenten Noten (Lakritze, Gewürze, Rosen, Veilchen) hinterlässt einen komplexen, vielschichtigen und sehr ansprechenden Sinneseindruck. Im Gaumen präsentiert sich ein facettenreiches Zusammenspiel der eleganten Gerbstofftextur mit der fruchtigen Säurestruktur, das zu einem gehaltvollen, harmonischen und zugänglichen Finale überleitet. Der Quadrio von Danilo Drocco setzt neue Massstäbe und beweist, was im Valtellina an Potenzial vorhanden ist.



Rebsorten: Nebbiolo, Merlot



Weinausbau: Während 18 Monaten in traditionellen grossen Fässern aus slowenischer Eiche ausgebaut, anschliessend während einigen Monaten auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Pilzvorspeisen, Rindsbraten, Polenta, Wild, gereifter Käse



Aroma: Fruchtig, Rose, Veilchen, Lakritz



Genussreife: 5 bis 8 Jahre



Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.



Trinktemperatur: 17 bis 19° C



Einheit: 75 cl