



# Nino Negri - Vigneto Fracia

## Vigneto Fracia

### 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 (a giropoggio), da ovest a est, su un terreno franco

sabbioso poco profondo a tessitura sciolta, con esposizione a Sud. Sono stati selezionati particolari cloni e portinnesti, è aumentata la densità per ettaro, circa 4000 ceppi. La resa di uva è limitata a 70 quintali per ettaro, pari a 49 ettolitri di vino.

### LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO:

i grappoli selezionati secondo i criteri degli indici di maturazione sono stati raccolti alla fine di ottobre (vendemmia tardiva) per favorire la concentrazione degli zuccheri nell'acino. Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (28° - 24°C) per 6 giorni. Il vino nuovo passa in piccole botti di rovere francesi dove completa la fermentazione alcolica e malolattica sostandovi per 15 mesi, poi lo si affina in bottiglia per altri 6 mesi.

### IL VINO:

colore granato vivido; con sfumature rosso mattone; profumo intenso con sentori di fiori appassiti (viola, rosa di macchia) e di spezie, con ricordi di confettura di more. Sapore asciutto, caldo e sapido, con elegante fondo di prugna matura e di mandorla amara persistente.

### Dati analitici:

alcol 14,00 %; acidità totale 6,08 g/l; pH 3,62 ; zuccheri 3,04 g/l; estratto 29,00 g/l.

### Conservazione ottimale:

7-9 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

### Abbinamenti gastronomici:

cacciagione, arrosti 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.

