



CASA VINICOLA

NERA

Pietro Nera



VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. PARADISO RISERVA



Nebbiolo (Chiavennasca) allevato a guyot modificato ad archetto valtellino.

Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Valtellina Superiore Inferno DOCG nel comune di Poggiridenti. La zona del "Paradiso" è caratterizzata da pendenze lievi ed esposizione a Sud/Ovest su un terreno prevalentemente franco-sabbioso, permeabile all'acqua.

Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore Inferno DOCG in the municipality of Poggiridenti. The "Paradise" area is characterized by slight slopes and south/west exposure on a predominantly sandy-loam soil, permeable to water.



350-450 m s.l.m.

350-450 m a.s.l.



70 ql/ha

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni.

Invecchiamento in botti di rovere per almeno 12 mesi. Per

disposizione del disciplinare di produzione può essere commercializzato non prima di 36 mesi.



Fermentation with maceration on the skins for about 10 days. Aging in oak barrels for at least 12 months. By provision of the production specification, it can be marketed no earlier than 36 months.



Rosso rubino brillante. Intrigante e complesso al naso si rivela con note fruttate sottese a sentori di sottobosco alpino.

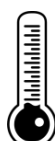
Piacevolmente tannico, armonico e persistente. Vino prodotto solo nelle migliori annate.

Brilliant ruby red. Intriguing and complex on the nose, it reveals itself with fruity notes underlying hints of alpine undergrowth. Pleasantly tannic, harmonious, and persistent. Wine produced only in the best vintages.



Piatti tipici valtellini, carni rosse, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

Typical Valtellina dishes, red meats, roasts, braised meat and aged cheeses.



18-20 °C in ampio calice

18-20 °C in a balloon glass



0,75 L