

Nino Negri

GRUMELLO "SASSOROSSO"



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
GRADI ALCOLICI:	13,5 %
UVAGGIO:	Nebbiolo
TIPOLOGIA VINO:	Rosso DOCG



Il Grumello "Sassorosso" è un Valtellina Superiore etereo, intenso ed elegante, maturato in botte grande e barrique tra i 14 e i 20 mesi. Il bouquet è nitido e avvolgente, di fiori secchi, agrumi rossi e spezie dolci. Il sorso è strutturato, corposo e rotondo, di buona tessitura e spiccata freschezza.

