

NINO NEGRI (5 Stelle) VALTELLINA SFORZATO DOCG

| | | | | |
|---------------------|--|--|--|--|
| PRODUTTORE | NINO NEGRI | | INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE | |
| PROPRIETA' | GRUPPO ITALIANO VINI | | UVE | NEBBIOLO (CHIAVENNASCA) 100% |
| ENOLOGO | CASIMIRO MAULE | | NOTE TECNICHE | BREVE MATURAZIONE IN ACCIAIO E AFFINAMENTO IN BARRIQUE NUOVE PER 16 MESI |
| FONDAZIONE | ANNO 1897 | | GRADAZIONE ALCOLICA | 14,5% VOL. |
| TEL. E FAX | 0342 485211 / 482235 | | PRODUZIONE | 22.000 BOTTIGLIE |
| E-MAIL | giv@giv.it | | ULTIMA ANNATA | 2001 |
| WEB | www.giv.it | | VIA GHIBELLINI, 3 - 23030 CHIURO (SO) | |
| COME SERVIRE | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon. | | | |
| ABBINAMENTI | Piatti a base di carne rossa o di selvaggina da pelo lungamente cotta in intingolo, costolette di capriolo al burro, bitto stagionato. | | | |

CA' DI FRARA (Io) PROVINCIA DI PAVIA ROSSO IGT

| | | | | |
|---------------------|--|--|--|--|
| PRODUTTORE | AZIENDA AGR. CA' DI FRARA | | INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE | |
| PROPRIETA' | LUCA BELLANI | | UVE | BARBERA 45%, PINOT NERO 45%, ALTRO 10% |
| ENOLOGO | ALBERTO MUSATTI, LUCIA BELLANI | | NOTE TECNICHE | MATURAZIONE IN BARRIQUE PER 15 MESI, AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 5 MESI |
| FONDAZIONE | ANNO 1905 | | GRADAZIONE ALCOLICA | 13,5% VOL. |
| TEL. E FAX | 0383 892299 / 892752 | | PRODUZIONE | 16.000 BOTTIGLIE |
| E-MAIL | cadifrara@libero.it | | ULTIMA ANNATA | 2000 |
| WEB | www.cadifrara.it | | LOCALITA' CASA FERRARI, 1 - 27040 MORNICO LOSANA (PV) | |
| COME SERVIRE | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon. | | | |
| ABBINAMENTI | Arrosti misti, coppa di maiale al forno, cassoeula, formaggi a medio-lunga stagionatura. | | | |

CONTI SERTOLI SALIS (Corte della Meridiana) VALTELLINA SUPERIORE DOCG

| | | | | |
|---------------------|--|--|--|---|
| PRODUTTORE | CONTI SERTOLI SALIS | | INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE | |
| PROPRIETA' | SALIS 1637 SRL | | UVE | NEBBIOLO (CHIAVENNASCA) 100% |
| ENOLOGO | CLAUDIO INTROINI | | NOTE TECNICHE | VINIFICAZIONE IN ACCIAIO, AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER 18 MESI |
| FONDAZIONE | ANNO 1989 | | GRADAZIONE ALCOLICA | 13% VOL. |
| TEL. E FAX | 0342 710404 / 710428 | | PRODUZIONE | 33.000 BOTTIGLIE |
| E-MAIL | info@sertolisalis.com | | ULTIMA ANNATA | 2000 |
| WEB | www.sertolisalis.com | | PIAZZA SALIS, 3 - 23037 TIRANO (SO) | |
| COME SERVIRE | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon. | | | |
| ABBINAMENTI | Paste asciutte con salse di selvaggina da pelo, pappardelle al brasato di cinghiale, anatra, bresaola, violino, formaggi stagionati. | | | |

TRIACCA (Prestigio) VALTELLINA SUPERIORE DOCG

| | | | | |
|---------------------|--|--|--|--|
| PRODUTTORE | CASA VINICOLA TRIACCA | | INFORMAZIONI E CARATTERISTICHE | |
| PROPRIETA' | FAMIGLIA TRIACCA | | UVE | NEBBIOLO (CHIAVENNASCA) 100% |
| ENOLOGO | DOMENICO TRIACCA | | NOTE TECNICHE | VENDEMMIA TARDIVA, FERMENTAZIONE IN ACCIAIO, MATURAZIONE IN BARRIQUE NUOVE PER 12 MESI |
| FONDAZIONE | ANNO 1897 | | GRADAZIONE ALCOLICA | 13,5% VOL. |
| TEL. E FAX | 0342 701352 / 704673 | | PRODUZIONE | 45.000 BOTTIGLIE |
| E-MAIL | info@triacca.com | | ULTIMA ANNATA | 2000 |
| WEB | www.triacca.com | | VIA NAZIONALE, 121 - 23030 VILLA DI TIRANO (SO) | |
| COME SERVIRE | La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C. Il bicchiere più indicato è il ballon. | | | |
| ABBINAMENTI | Primi piatti al ragù di carne, agnolotti al brasato, puntine di maiale stufate, muscolo di manzo, pernici, cervo, formaggi stagionati. | | | |