

LE CANTINE

Le storiche cantine della Nino Negri si sviluppano su una superficie di 3700 metri quadrati e si snodano in un dedalo di corridoi e sale che vanno da un dislivello di 2 metri sotto la pavimentazione stradale fino a 13 metri nella cantina di affinamento.

La capienza complessiva delle cantine è di 3.402.260 litri così suddivisi:

- 951.700 lt in 43 vasche di cemento vetrificato (per fermentazione malolattica e stoccaggio);
- 1.247.300 lt in 134 vasche di acciaio inox (per fermentazione alcolica e stoccaggio);
- 910.760 lt. in 167 botti di legno, di cui:
 - 80.600 lt in rovere francese del 2000; (25 botti)
 - 348.900 lt in rovere francese del 2005 e 2006 (80 botti);
 - 481.260 lt in n. 62 botti di legno di rovere di Slavonia;
- 292.500 lt in n. 1350 barriques.

In totale l'azienda dispone di n. 1694 contenitori.

Le cantine sono dotate di moderne attrezzature che permettono una innovazione legata comunque alla migliore tradizione.

La cantina si avvale di 4 diverse tecniche di fermentazione, che vengono impiegate a seconda del tipo di uva che si va a vinificare.

I vini rossi si affinano parte nelle botti di rovere di Slavonia (39 fusti da 80/83 hl cadauno), parte in botti di rovere francese (80 fusti da 50 e 30 hl. cadauno) e parte in centinaia di barriques di rovere francese ed americano per un periodo di tempo stabilito dai disciplinari di produzione della DOC/DOCG (da 6 mesi a 2 anni) e a seconda delle tipologie dei vini.

Si effettua un travaso una volta all'anno in settembre, fuori dal contatto con l'aria.

Terminato l'affinamento in legno il vino resta nelle vasche di acciaio per poi passare all'imbottigliamento, che viene effettuato con una linea completamente automatizzata (2400 bottiglie/ora).

La Nino Negri da più di 10 anni è certificata ISO 9001:2000, ed a questo fine si è dotata di un laboratorio di analisi molto qualificato con strumentazioni moderne dove si analizzano tutti i vini prodotti.

I vini più rappresentativi della Nino Negri sono:

SASSELLA e SASSELLA "LE TENSE" DOCG
GRUMELLO e GRUMELLO "VIGNA SASSOROSSO" DOCG
INFERNO DOCG – INFERNO "CARLO NEGRI" DOCG
VIGNETO FRACIA DOCG (ZONA VALGELLA)
VALT. SUP. "QUADRIO" e VALT. SUP. "MAZER" DOCG
IGT BIANCO CA' BRIONE
SFURSAT e SFURSAT 5 STELLE DOCG
CUVEE' NEGRI

Le giacenze medie in cantina sono pari a 20.000/25.000 ettolitri di vino, per un valore di 7/9 milioni di euro.