

			<p>www.neravini.com</p>		
			<p>Casa Vinicola <b>NERA</b> <i>Pietro Nera</i></p> <p>Dal 1940</p>		
Vigneti	Cantina	Degustazioni	Specialità Valtellinesi	Visite guidate	Ospitalità

**VITI CULTORI VINI CULTORI®**

**UNA STORIA DI FAMIGLIA,  
UN'IMPRESA DI SUCCESSO,  
UN LAVORO FATTO DI PASSIONE,  
FATICA ED ESPERIENZA.**

## Oltre 70 anni di tradizione

L'attività vitivinicola della famiglia **NERA** ha inizio nel 1940 con Guido Nera al quale è succeduto, alla fine degli anni '50, il figlio Pietro che, con caparbia ed orgoglio, ha accorpato diversi ettari di vigneti, ora di proprietà dell'Azienda Agricola **CAVEN** dei fratelli Stefano e Simone Nera fondata nel 1982. La Casa Vinicola Pietro Nera è una cantina tra le più importanti e prestigiose della Valtellina, con una lunga tradizione nella valorizzazione e nella promozione del territorio, nella coltivazione dei vigneti e nella produzione di vini di alta qualità con caratteristiche uniche, ai quali sono stati attribuiti attestati di merito nei diversi concorsi nazionali ed internazionali.

### Una viticoltura "eroica".

Il primo passo che porta alla produzione dei migliori vini a denominazione di origine controllata e garantita è il lavoro nei vigneti, la cura della terra anche sui pendii più impervi e scoscesi; proprio a causa della conformità del territorio, che impedisce l'utilizzo di mezzi meccanici, la viticoltura valtellinese è definita "**eroica**" in quanto il lavoro è quasi totalmente manuale; per ogni ettaro di vigneto in Valtellina occorrono tra le 1200 e le 1400 ore di lavoro.

Un altro gravoso e costoso lavoro è richiesto per la manutenzione degli oltre 250.000 muretti a secco che sostengono i vigneti in provincia di Sondrio, muretti che coprono una lunghezza complessiva di circa 2.500 km e fanno della Valtellina la più grande area viticola terrazzata di montagna in Italia.



### Ricerca ed innovazione a tutela del territorio e del consumatore.

La selezione clonale e la cura meticolosa della vigna portano a far crescere viti robuste e fertili, capaci di produrre uve eccellenti per avere a disposizione la migliore materia prima. Negli ultimi anni sono stati impiantati, dall'azienda agricola di proprietà della famiglia Nera, circa 10 ettari di nuovi vigneti, utilizzando tre cloni di Nebbiolo – Chiavennasca selezionati dalla Fondazione Dott. Piero Fojanini di Studi Superiori ed in seguito certificati come cloni 12, 21 e 34.

La loro principale caratteristica è quella di essere maggiormente resistenti agli attacchi delle principali crittogame che interessano la vite, quali oidio, peronospora e botrite; necessitano quindi di un minor numero di trattamenti portando vantaggi per il consumatore e l'appassionato facilmente intuibili (meno trattamenti fitosanitari = più sicurezza alimentare).

Inoltre, su questo aspetto si vuole rimarcare il fatto che l'azienda agricola, così come tutti i viticoltori che conferiscono le uve presso la cantina Nera, aderisce già da parecchi anni ad una misura agroalimentare contenuta nel piano di sviluppo rurale della regione Lombardia.

La filosofia di fondo di questa misura è quella di premiare mediante l'erogazione di un contributo annuale per 5 anni gli agricoltori che attraverso comportamenti "virtuosi" determinano vantaggi per l'ambiente; è incentivato l'utilizzo di prodotti fitosanitari non tossici e durante un ciclo vegetativo, cioè da maggio a settembre, vengono effettuati solamente 8 trattamenti prevalentemente a base di solfato di rame per combattere la peronospora e di zolfo per l'oidio.



## Vino di qualità.

Le uve raccolte vengono vinificate con esperienza e passione dalla famiglia Nera nelle cantine site in Chiuro (SO) con una capacità totale di circa 40.000 ettolitri di cui circa 10.000 costituiti da botti di rovere, barriques e tonneaux, tutti i processi vengono eseguiti con rigore metodico, competenza e serietà nel rispetto della più antica tradizione vinicola.

L'azienda produce tutti i vini a denominazione di Valtellina: lo Sforzato di Valtellina D.O.C.G., i Valtellina Superiore D.O.C.G. con le varie sottozone Sassella, Inferno, Grumello, Valgella e le relative Riserve di assoluto prestigio, il Rosso di Valtellina D.O.C. ed gli I.G.T. Terrazze Retiche di Sondrio Rosso, Bianco e Passito Rosso.

Le Riserve vengono prodotte con uve provenienti da vigneti storici monitorati dal perito agrario ed enologo dell'azienda Stefano Nera solamente nelle annate migliori.

Tra queste segnaliamo i due CRU: **Valtellina Superiore D.O.C.G. Signorie® Riserva** che nasce da un vigneto nella sottozona Valgella sito nel comune di Chiuro ed il **Valtellina Superiore D.O.C.G. Paradiso® Riserva**, che nasce invece da un vigneto nella sottozona Inferno sito a cavallo tra i comuni di Poggiridenti e Tresivio.

Oltre ai vini segnaliamo le esclusive grappe ottenute dalle vinacce di uva Sassella, Inferno e Sforzato, e lo spumante Cuvee Caven metodo classico.

La lavorazione dei vigneti e la vinificazione delle uve rappresentano **la passione, l'impegno ed il lavoro di una famiglia**, la quale utilizza tutte le risorse e la professionalità per dare al consumatore e all'appassionato un vino di qualità superiore.



### Ospitalità a 360 gradi.

I numerosi successi ottenuti spingono l'azienda e la famiglia Nera a guardare positivamente al futuro, in particolare grazie alla nuova struttura di rappresentanza che si pone l'obiettivo di diffondere la cultura del vino ospitando corsi di aggiornamento, meeting di lavoro ed eventi aziendali e che è in grado di accogliere i turisti "enogastronomici".

Nel 2009 è stato aperto, presso le cantine site in Chiuro direttamente sulla strada statale dello Stelvio, un Wine Bar ed un nuovo punto vendita aziendale, anche Corner Valtellina, dove è possibile degustare e conoscere i grandi vini Nera accompagnati dai prodotti tipici della Valtellina, quali i formaggi D.O.P. Bitto e Casera, la Bresaola di Valtellina I.G.P., i pizzoccheri e tutti gli altri sapori di questa ricca terra.

Cantine Nera: Viticoltori e Viticultori made in Valtellina.

