



Villanova Maiardina di San Giorgio - Mantova

Anno di Fondazione: Fondata da Nereo Negri nel 1953

Proprietà: Famiglia Roberto Negri

Enologo: Roberto Negri

Ettari vitati: 8 di proprietà + 7 in gestione

Numero bottiglie: 250.000

LA CANTINA

La Vinicola Negri, fondata nel 1953 da Nereo Negri, è un'azienda qualificatasi nella produzione di Lambrusco Mantovano di alta qualità. Negli anni '70, con l'entrata in azienda del figlio Roberto, attuale proprietario ed enologo, l'azienda ha iniziato ad investire nei vigneti siti in Sabbioneta, migliore zona vinicola per la coltivazione del Lambrusco della provincia di Mantova e fascia di terra fertile delimitata dai fiumi Oglio e Po e da cui nasce la selezione dei vini "Roberto Negri".



L'Azienda, volta all'innovazione ma sempre nel rispetto delle tradizioni, produce Lambruschi distintivi e di nicchia con la convinzione che anche da un vitigno "ordinario", quale spesso è considerato il Lambrusco, si possano ottenere vini che offrono emozioni straordinarie. Da qui nascono i nostri vini tra cui, oltre ai Lambruschi "tradizionali" (metodo Charmat), vantiamo un Lambrusco metodo Classico Rosso e Rosato, una raccolta tardiva di Lambrusco ed un passito di Lambrusco.



Oggi l'Azienda, con la sua qualificata produzione, è presente nella ristorazione e nelle enoteche dei principali mercati esteri di riferimento e ottiene significativi riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale per la qualità dei suoi vini.

LE NOSTRE UVE

RUBERTI: è l'autoctono mantovano, il vitigno di Lambrusco Mantovano per eccellenza. Ne rappresenta l'anima in quanto utilizzato in maggior percentuale rispetto agli altri vitigni e di conseguenza è l'uva caratterizzante il Lambrusco Mantovano. La sua principale peculiarità è la forte selvaticità che è presente sia a livello gustativo che olfattivo e che è riconoscibile in modo particolare nella marasca, nel ribes, nella fragola e nel lampone. Inoltre, a livello gustativo, conferisce anche una importante componente acidula, tipica della frutta rossa selvatica non perfettamente matura; questa acidità dona freschezza al Lambrusco, peculiarità per il quale è conosciuto ed apprezzato.



SALAMINO: pur avendo nel suo bagaglio gusto-olfattivo le note della frutta selvatica, le esprime in modo molto più gentile e delicato rispetto al Ruberti. Importante quindi per ammorbidire il carattere fortemente aggressivo del Ruberti e per conferire, con la sua cromaticità, una brillante vivacità di colore al Lambrusco.

MAESTRI e MARANI: questi due vitigni apportano le caratteristiche gusto-olfattivo dei frutti e fiori rossi selvatici ma con predominanza di quelli meno aggressivi quali la ciliegia, la mora e la viola.

ANCELOTTA: la sua principale caratteristica, dal punto di vista olfattivo, è l'apporto di sentori di frutta rossa selvatica molto matura. Ricorda, in modo particolare, l'amarena e la mora. A livello gusto-olfattivo dona grande morbidezza e dolcezza. Questo Vitigno è utilizzato da sempre nel taglio del Lambrusco perché ha l'importante qualità di coniugare ed equilibrare i profumi e gusti delle altre varietà di uve, conferendogli armonia e struttura. Questo vitigno è inoltre estremamente importante per l'intensità colorante che conferisce al vino.