

Chiuro (SO)

Anno di Fondazione: 1940

Proprietà: Stefano e Simone Nera

Enologo: Stefano Nera

L'AZIENDA

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.

LA CANTINA

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 a all'appassionato un vino di qualità superiore.