

#### 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.