



ACQUISTATO IL .....

"Le Tense" Sassella Valtellina Superiore DOCG 2021 2021

## Tra sassi e rocce antiche



Svinando®

La leggenda vuole che in Valtellina, già nel tardo Seicento, i vigneti venissero fatti custodire da guardiani tutto l'anno per impedire che qualche malintenzionato potesse arrecarvi danni, sottraendo i pregiati grappoli in via di maturazione. La parola "Tense" significa proprio protetto ed è stata scelta da Nino Negri per chiamare uno dei suoi più piacevoli vini a denominazione Valtellina Superiore. In questo caso le uve sono provenienti esclusivamente dalla zona del Sassella, ricco di sassi e rocce antiche. L'uva, come da disciplinare è Chiavennasca al 100%. Viene raccolta solo quando è perfettamente matura e vinificata in acciaio per preservare tutti gli aromi migliori. Seguono almeno due anni di maturazione, di cui almeno uno in legno. Nel calice si presenta di un bel colore rubino brillante. Il profumo è complesso, con note di lampone e con ricordi di rosa e viola, spezie dolci e un leggero aroma di scorza di arancio e frutta candita. In bocca rivela un bel corpo pieno e un tannino maturo in bella evidenza. Di grande volume, esprime un piacevole fondo di frutta rossa e di spezie dolci con un finale persistente. Sulla tavola accompagna con grande soddisfazione arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

In Valtellina Nino Negri rappresenta una delle più importanti, e belle, realtà enologiche. La cantina nasce alla fine dell'Ottocento ma dal 1986 fa parte del prestigioso Gruppo Italiano Vini. Come tante belle aziende italiane, l'impegno della Nino Negri in questi ultimi anni si sta spostando soprattutto sulla sostenibilità ambientale. Trenta ettari vitati in totale, disposti per lo più su ripidi terrazzamenti che dal fondo valle salgono sulle ripide pareti delle alpi che incorniciano la Valtellina. Qui la viticoltura è eroica e faticosa. Ogni operazione, ogni trattamento va fatto a mano, senza l'aiuto di macchinari. Ma i risultati spesso ripagano di tanta fatica. I vini valtellinesi, di cui Nino Negri è uno dei più fulgidi rappresentanti, sono tra i più amati dagli esperti di tutto il mondo. Dallo Sforzato al Valtellina Superiore, sono tutti vini da provare senza tralasciarne nessuno.

### La Vigna

**Terreno** Terreno franco-sabbioso, poco frondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco

**Esposizione** Sud-Est, Sud-Ovest

**Allevamento** Guyot

### Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Lombardia

**Uve** 100% Nebbiolo (Chiavennasca)

**Gradazione** 13,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. Due anni di maturazione di cui almeno uno in legno.

**Sensazioni** Colore rubino brillante. Profumo complesso, con suadente fragranza di lampone e con ricordi di rosa e viola con spezie dolci e leggero aroma di scorza di arancio e frutta candita. Corpo pieno e tannino maturo in bella evidenza, con buona spidità. Di grande volume esprime un piacevole fondo di frutta rossa e di spezie dolci con un finale persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821