



ACQUISTATO IL

Le Tense Sassella Valtellina Superiore DOCG

2016



Svinando

Dai terrazzamenti della Valtellina, un grande rosso da portare in tavola

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, proveniente dalla sottozona Sassella. 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. La maturazione del vino, poi, prosegue in parte in botti grandi di rovere e in parte in barrique francesi. Occorrono almeno 16 mesi per raggiungere il giusto equilibrio. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino vivido. Al naso è complesso ma non pesante. Ha note di frutta rossa matura e di fiori. E' in bocca, però, che dà il meglio di sé, rivelando un sapore pieno, morbido ed elegante. Il finale è lungo e speziato. Un perfetto calice per una cena a base di carni rosse.

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 valtellini, 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 franco-sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco.

Esposizione Esposizione a sud, altezza tra 300-450 mt.

Allevamento Guyou modificato ad archetto

Densità imp. Il Vino

Tipologia Rosso Fermo

Provenienza Lombardia

Uve Nebbiolo Chiavennasca

Gradazione 13,50°

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Pronto per essere bevuto, può essere conservato 8-10 anni.

Abbinamento Arrostiti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

Vinificazione Vendemmia manuale ad ottobre. Vinificazione in rosso con controllo della temperatura. Affinamento in cantina per due anni, di cui almeno uno in legno.

Sensazioni Colore rubino brillante; profumo complesso, con suadente fragranza di lampone e con ricordi di rosa di macchia e amarena; corpo pieno e tannino maturo in bella evidenza, buona sapidità. Vino di grande spessore esprime un piacevole e persistente fondo di frutta rossa e spezie mediamente persistente.

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