

## "Le Tense" Sassella Valtellina Superiore Docg



In Valtellina, durante il lungo periodo di dominazione della Tre Leghe Grigie svizzere (dal 1512 al 1797), le vigne più vocate erano "tense", cioè protette tutto l'anno dagli "arbostrari", i guardiani della uve, che vigilavano affinché nessuno recasse danno alle viti. Oggi le vigne da cui deriva il Sassella Le Tense sono seguite con la stessa cura dai tecnici di Casa Negri. Le uve Chiavennasca in purezza, selezionate solo nelle migliori annate, vengono vinificate secondo criteri innovativi.

**Le uve:** 100% Chiavennasca (denominazione locale del Nebbiolo).

**Il vigneto:** vigne Minè, Chiesa Sassella e Longoni nella sottozona Sassella su terrazze sostenute da muretti a secco fra 350 e 500 metri di altitudine. Le viti sono allevate a Guyot modificato ad archetto (3500 ceppi/ettaro) su terreni sabbio-limosi poco profondi (a 50 cm si incontra la roccia viva), permeabili e tendenti alla siccità; la resa di uva è limitata a 60 quintali/ettaro.

**La vinificazione:** le uve, raccolte a mano a fine ottobre, sono vinificate "in rosso" con alcuni giorni di macerazione; la fermentazione principale si svolge a temperatura controllata, da 32 a 28°C.

**La maturazione:** il vino sosta in acciaio sino a dicembre; poi una metà matura per 24 mesi in fusti di rovere grandi, e l'altra metà in barriques per 15 mesi; il vino si affina per un congruo periodo in vetro prima della commercializzazione.

**Il vino:** colore rubino profondo; profumo intenso e composito, con note dominanti di confettura di ciliegia e di vaniglia, e con ricordi di rosa di macchia, zenzero e cannella; sapore pieno caldo e vigoroso, ricco di tannini nobili, con elegante fondo di prugna essiccata, sottobosco e cacao tostato a lungo persistente.

**Conservazione ottimale:** 6 - 7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

**Abbinamenti gastronomici:** arrostiti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 20°C.

 BACK

 STAMPA