



Degustiamo un sorso **Nino Negri – DOCG Valtellina Sup Sassella – Le Tense- 2004**

La Casa Vinicola Nino Negri è stata fondata nel lontano 1897, oggi dopo più di 100 anni, questa bellissima azienda rappresenta la più bella realtà vitivinicola dell'intero panorama valtellinese, ed una delle migliori in quello italiano. Vinificazione ed invecchiamento sono attentamente curati e seguiti nelle cantine di Chiuro in grandi fusti di rovere di Slavonia ed in barriques europee o americane. La cantina è ricavata sotto le ampie volte del quattrocentesco Castello Quadrio, in Chiuro, ed è meta costante di visite anche per la sua spettacolarità. Qui Casimiro Maule conduce con sapienza e fervore l'opera iniziata un secolo fa dal "sciur Nino" e proseguita da Carluccio Negri anche sul piano dell'affermazione internazionale del prodotto valtellinese.

"...valle circondata d'alti e terribili monti, fa vini potenti ed assai". Leonardo Da Vinci nel "Codice Atlantico" descriveva con queste poche ma assolutamente esaurienti parole la Valtellina. Tagliata dal corso del fiume Adda, in provincia di Sondrio, a poco più di cento chilometri da Milano, la Valtellina è un'immensa vallata verde ricca di tanti tesori e sovrastata da monti davvero "alti e terribili" che ne hanno fatto un perla del turismo invernale. Rubati alle pendici che scendono all'Adda, i vigneti della Valtellina producono una serie di grandi vini rossi, tra i più prestigiosi della Lombardia, che confermano in pieno, a distanza di secoli, la lapidaria definizione di Leonardo. La viticoltura in Valtellina ha origini molto antiche. La vite vi veniva coltivata già dagli Etruschi e dai Liguri, primi abitanti della regione, in epoca preromana. Il vigneto faceva parte della Rezia, una vasta provincia che comprendeva, oltre la Valtellina, tutto il Cantone dei Grigioni, il Veronese, la Valle dell'Adige e parte dell'Austria. I suoi vini erano menzionati dai più grandi scrittori latini: Plinio, Catone, Marziale, e dallo stesso Virgilio nelle "Georgiche". La viticoltura prosperò fiorente anche nei secoli seguenti. In "Raetia" del 1616, Giovanni Guler Von Weimek, governatore della Valtellina descrive minuziosamente le condizioni dei vigneti e dei vini ai suoi tempi. Da allora, il panorama dei vigneti non è mutato nelle sue linee sostanziali: anche oggi come allora i vigneti sono in gran parte piantati su terrazze sostenute da muri a secco in spazi rubati palmo a palmo alla montagna dalla fatica caparbia dei vignaiuoli del luogo.

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 ardetto (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.

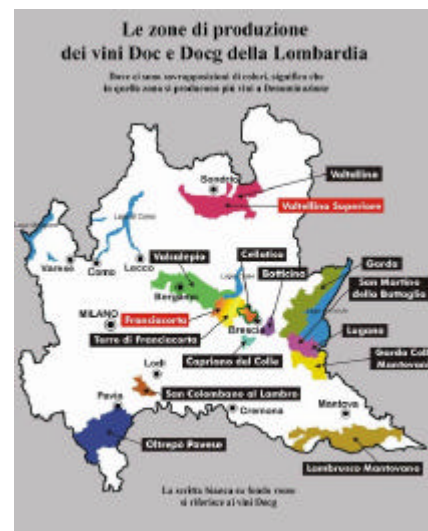
La maturazione: il vino sosta in acciaio sino a dicembre; poi una metà matura per 24 mesi in fusti di rovere grandi, e l'altra metà in barriques per 15 mesi; il vino si affina per un congruo periodo in vetro.

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.



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Rosso Rubino con tendenza Granato, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Abb Complesso, Fine, Fruttato, Speziato, Ciliegia sotto spirito, Vaniglia

Esame Gustativo

Secco, Caldo, Abb Morbido, Poco Fresco, Tannico, Abb Sapido, Robusto, Intenso, Persistente, Fine, Abb Equilibrato

Abbinamento gastronomico

Brasato

www.gruppoitalianovini.com/ninonegri

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org