



Nino Negri - Sassorosso

Grumello Sassorosso

LE UVE:

95% nebbiolo – chiavennasca , 5% rossola.

IL VIGNETO:

I vigneti Sassorosso, sono nel cuore della sottozona Grumello; le viti allevate a Guyot modificato ad archetto, su terrazze esposte a sud con terreno franco-sabbioso poco profondo, a 450 metri d'altitudine, hanno dato una resa di 60 quintali di uva per ettaro.

LA VINIFICAZIONE E L'AFFINAMENTO:

I grappoli, raccolti a mano dal 12 al 14 ottobre, sono stati vinificati tradizionalmente "in rosso" a temperatura controllata (28°C) per mezzo di irroratori automatici, con 6 giorni di macerazione e con frequenti rimontaggi (7 al giorno nel primo periodo); il vino è rimasto in tini d'acciaio sino a dicembre, poi, il 50% della massa è passato in botti di rovere di Slavoniada 80 hl, e il rimanente 50% è stato messo in piccole botti di rovere.

IL VINO:

Il Grumello Sassorosso – 30.000 bottiglie - ha colore granato con riflessi rosso aranciati; il profumo, ben pronunciato ed etereo, ha una fine fragranza di fiori appassiti (rosa di macchia, viola) e di spezie amare (chiodo di garofano, cannella), che sottolineano sentori di cacao; il sapore è asciutto, sapido, austero ed elegante, con piacevole fondo di mandorla amara a lungo persistente. E' un vino di particolare finezza, con una buona rotondità che ne esalta le caratteristiche.

Dati analitici:

alcool 13,40 %; acidità totale 6,20 g/l; pH 3,59; zuccheri 2,34 g/l; estratto 28,21 g/l.

Conservazione ottimale:

5/7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:

cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

18°C.

Curiosità:

Sassorosso è uno dei migliori crus del Grumello (dal latino grumus:poggio, altura), la sottozona Valtellina Superiore dove sorge il Castel Grumello, trecentesco, distrutto dai Grigioni nel 1526.

