



Nino Negri - Sassella Doc

Sassella Valtellina Sup. Doc

LE UVE:

95% chiavennasca (denominazione locale del nebbiolo); 5% pignola e pinot nero.

IL VIGNETO:

vigne selezionate nella sottozona Sassella del Valtellina Superiore DOCG, ad una altitudine variabile fra 350 e 500 metri. Le viti sono allevate a Guyot modificato ad archetto, su terreni sabbio-limosi poco profondi, tendenti alla siccità a causa della tessitura grossolana molto permeabile. La resa di uva per ettaro è di 60 quintali (il limite del disciplinare è 100 quintali), pari ad appena 42 ettolitri di vino.

LA VINIFICAZIONE:

le uve mature, raccolte da metà ottobre ai primi di novembre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 10 giorni di macerazione delle bucce nel mosto; la fermentazione avviene a 28 - 30°C.

LA MATURAZIONE:

il vino nuovo resta in acciaio sino a marzo; quindi sosta per 12 mesi in fusti di rovere di Slavonia. L'affinamento in vetro è di almeno tre mesi.

IL VINO:

colore rosso rubino tendente al granato; profumo intenso ed elegante, con sentori di confettura di lamponi, resina e goudron, e con ricordi di fiori appassiti (rosa, violetta) e di chiodo di garofano; sapore asciutto, austero, armonico, con distinto fondo di prugna essiccata e di mandorla tostata a lungo persistente.

Dati analitici:

alcol 12,5 %; acidità totale 6 g/l; pH 3,40 ; zuccheri 0,6 g/l; estratto 27 g/l.

Conservazione ottimale:

4 - 5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici:

agnello, capretto, cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati (bitto).

Temperatura di servizio:

20°C.

