



SASSELLA

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

NEBBIOLO



La Sassella è la zona probabilmente più antica dal punto di vista della coltivazione della vite in Valtellina. Le rocce levigate dal ghiacciaio affiorano con frequenza dal terreno e formano terrazzi naturali che ospitano secolari muretti a secco. La zona della Sassella si può suddividere in due aree: la prima si trova a ridosso della Valle dell'Adda con esposizione sud e subisce l'influsso della "Breva", il vento temperato che soffia dal lago di Como; la seconda prosegue con esposizione est si incunea all'inizio della Valmalenco dalla quale riceve le fresche brezze alpine. La maggior parte del Nebbiolo utilizzato dalla Nino Negri è coltivato nella prima zona che grazie alle peculiari caratteristiche del microclima produce acini con buccia sottile e delicata che sviluppano naturalmente profumi ampi ed eleganti con tannini morbidi e vellutati.

LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne provenienti della zona del Valtellina Superiore DOCG Sassella.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Terrazze esposte a sud, ad una altitudine compresa tra 300 e 500 metri.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni franco-sabbioso poco profondi e di scarsa fertilità, sostenuti da muretti a secco.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale a ottobre.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso a temperatura controllata che non supera i 28 gradi ma che termina sempre tra i 20 e i 22 gradi permettendo alla fermentazione di procedere con estrema lentezza. I profumi vengono quindi preservati mantenendo in affinamento il vino in botti di rovere francese.

AFFINAMENTO

Due anni di cui almeno uno in legno in botti di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore granato brillante; profumo complesso, con suadente fragranza di confettura di lampone e con ricordi di rosa di macchia e amarena matura; sapore pieno, morbido, con una buona sapidità e di grande eleganza e armonia, con piacevole fondo di prugna essiccata e di spezie a lungo persistente.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

5 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Agnello, capretto, cacciagione, arrostiti di carne rossa, formaggi stagionati (Bitto).

ALLERGENI: Contiene solfiti.

