

Nino Negri Le Tense Sassella Valtellina Superiore DOCG

Proefnotitie: Robijnrood van kleur met complexe aroma's van framboos, wilde rozen en rijpe zwarte kersen. Volle body en tonen van rode bessen.

Specificaties:

Producent Nino Negri
Druivensoorten 100% nebbiolo
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Valtellina
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 13,5%

Smaakprofiel: framboos, wilde rozen, rijpe zwarte kersen

Vinificatie: Na de handmatige oogst vindt de schilweking plaats deze duurt 6 dagen. Gevolgd door een rijping periode op roestvrijstalen fusten. Hierna wordt twee derde van de wijn overgepompt naar 3 jaar oude fusten van Frans eiken voor 20 maanden. De resterende wijn rijpt voor 20 maanden op Frans eikenhouten fusten van 3.500 en 5.000 liter.

Wijn & spijs: Geroosterd rood vlees, wild en oude kazen.

Awards: 92/100 pnt. – Wine Advocate

“Sassella. Een van de vijf gemeenten die onder de DOCG Valtellina Superiore ressorteren. Oernebbiolo. Flink wat tanninetoevoer en fiks zuuraanbod. Maar ook donker fruit, laurierdrop, duistere chocola, gifzwarte bramen, beschaduwde kersen. Ook het bittere van lof. Aangenaam, knapperig bitter, sappig bitter. Ik zie een eenvoudig geroosterde ribeye zonder stikstofpoespas, crème of schuimvertoningen en geniet intens van Le Tense”, **Harold Hamersma in De Grote Hamersma 2019, beoordeeld met een 9**

Achtergrondinformatie: Nino Negri is een perfecte combinatie van traditie en technologie waarbij de oogst uitsluitend geschiedt met de hand. Om top-kwaliteit te garanderen, investeren zij voortdurend in hun wijngaarden en kelder. De Valtellinavallei is opgedeeld in een aantal subregio's die ieder een eigen karakter hebben. Van west naar oost zijn dit: Sassella, Grumello, Inferno en diep in de vallei ligt Valgella, aan de Zwitserse grens. Nino Negri is een van de grootste producenten in dit gebied met 38 hectare aan wijngaard in haar bezit. De wijngaarden van Nino Negri liggen op steile heuvels waardoor er terrassen gebouwd moesten worden. Tijdens de oogst wordt alles handmatig geplukt en vervolgens vanuit de wijngaard per helikopter vervoerd naar het wijnhuis. Doordat het zo steil is kan dit niet op een andere effectieve manier gedaan worden.

