



LE TENSE

SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE

DOCG



Le Tense è ottenuto da uve provenienti esclusivamente dalla zona del Sassella. Durante la dominazione svizzera (1512 – 1797), le vigne migliori venivano “tense”, cioè “protette”, dai guardiani armati: erano quindi le vigne più vocate. Da questa selezione di vigneti si ottiene un vino che esprime il carattere del territorio: sassi e rocce antiche che rappresentano il terroir della Sassella. Il Nebbiolo tende a produrre uva con profumi eleganti e gusti delicati e armonici tipici dei vini di montagna.

LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne della zona Sassella.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine compresa tra 300-450 metri s.l.m. con esposizione a sud-est, sud, e sud-ovest.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno franco-sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale a ottobre.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Due anni di cui almeno uno in botti e barriques di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rubino brillante; profumo complesso, con suadente fragranza di lampone e con ricordi di rosa e viola con spezie dolci e leggero aroma di scorza di arancio e frutta candita; corpo pieno e tannino maturo in bella evidenza, con buona sapidità. Di grande volume esprime un piacevole fondo di frutta rossa e di spezie dolci con un finale persistente.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

8 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum