



2021 Sassella Valtellina superiore DOCG

Nino Negri Chiuro

Typ	Rot
Herkunft	Veltlin, Negri
Produzent	Negri
Qualitätsstufe	DOCG
Ausbau	2 Jahre, davon mindestens eines in Holzfässern aus französischer Eiche
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	Trinbar bis 6 - 8 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Nebbiolo
Grösse	35cl
Artikelnummer	53088321

Bemerkungen

Sassella ist wahrscheinlich das älteste Anbaugebiet vom Rebstock im Veltlin. Die vom Gletscher geglätteten Felsen treten häufig aus dem Fels hervor und bilden natürliche Terrassen, die jahrhundertealte Trockenmauern beherbergen. Das Gebiet von Sassella kann in zwei Bereiche unterteilt werden: Der erste liegt in der Nähe des Tals der Adda mit Südausrichtung und wird vom gemäßigten Wind „Breva“ beeinflusst, weht vom Comer See; der zweite setzt sich mit einer Ostausrichtung fort und wird von der Alpenbrise am Anfang des Valmalenco, von wo aus die frische Alpenbrise weht. Die Mehrheit eines Teils des von Nino Negri verwendeten Nebbiolo wird in der ersten Fläche angebaut, die dankt aufgrund der besonderen Eigenschaften des Mikroklimas entstehen Trauben mit dünner und zarter Schale auf natürliche Weise breite und elegante Aromen mit weichen und samtigen Tanninen entwickeln.

Passt zu

Lamm, Zicklein, Wild, gebratenes rotes Fleisch, reifer Käse (Bitto).

Degustationsnotizen

Komplexes Aroma, mit überzeugendem Marmeladenduft, Himbeere und mit einem Hauch von Buschrose und reifer Schwarzkirsche; voller Geschmack, weich, mit einem guten Geschmack und großer Eleganz und Harmonie, mit einem angenehmen Nachgeschmack getrocknete Pflaumen und langanhaltende Gewürze.