



## LE TENSE NEGRI

Il Valtellina Superiore Sassella *Le Tense* di Nino Negri nasce in vigneti situati a nord del lago di Como nella provincia di Sondrio, nella sottozona Sassella.

È prodotto esclusivamente con uve Nebbiolo, raccolte unicamente a mano durante il mese di ottobre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per 2 mesi. Successivamente il vino affina in barriques per 36 mesi, prima di essere imbottigliato.

*Le Tense* è caratterizzato da un colore rubino vivido. Al naso si apre con profumi complessi e suadenti di lampone, arricchiti da piacevoli note di rosa ed amarena. Al palato risulta pieno, piacevolmente morbido e con una buona sapidità. Il vino esprime un piacevole e persistente fondo di prugna essiccata e spezie.

Perfetto per accompagnare piatti a base di ragù di carne e carni rosse, è ideale in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati.



### PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2010	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	
WINE SPECTATOR	2009	91/100

