



## SASSOROSSO

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

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 24 mesi, prima di essere imbottigliato.

Il *Sassorosso* è caratterizzato da un colore granato. Al naso si apre con una fine fragranza di rosa di macchia, arricchita da piacevoli note speziate di chiodi di garofano e cannella. Al palato risulta asciutto, piacevolmente sapido ed elegante. Il *Sassorosso* è un vino di particolare finezza, con una buona rotondità che ne esalta le caratteristiche.

Perfetto per accompagnare arrosti, è ideale in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati.

