



Vendemmia 2010

“Le Tense” Sassella Valtellina Superiore Docg

L'annata 2010: Dopo un inverno regolare, con precipitazioni nevose abbondanti, la temperatura si è mantenuta su valori minimi. L'inizio della primavera è risultato abbastanza freddo ma dopo fine marzo le temperature si sono alzate rientrando nella norma. L'estate è stata abbastanza calda, specie nel mese di luglio. Ad agosto si sono alternate temperature fredde e calde, mentre settembre è stato piuttosto piovoso. Questo ha ridotto le rese per ettaro e costretto a una particolare attenzione e cura nella selezione delle uve.



Le uve: 100% nebbiolo - chiavennasca.

Il vigneto: vigne di alcuni dei migliori crus della sottozona Sassella: Minè, Chiesa Sassella, Grigioni-Cà Bianca. Le viti sono allevate a Guyot modificato ad archetto (3500 ceppi/ettaro) su terreni sassosi, magri, poco profondi e tendenti alla siccità, a una altitudine di 400-450 metri. La produzione di uva è stata di 60 quintali per ettaro (pari a 4.200 lt/ha).

La vinificazione e l'affinamento: i grappoli, raccolti a mano ai primi di ottobre, sono stati vinificati “in rosso” con fermentino a temperatura controllata. La macerazione è durata 5 giorni; in dicembre, dopo una sosta in acciaio, parte del vino è stato messo a maturare in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 16 mesi. Parte è maturato 20 mesi nelle botti di rovere francese da 30 e 50 Hl.

Il vino: il Sassella Le Tense 2010 ha colore rubino vivido; profumo complesso, con suadente fragranza di confettura di lampone e con ricordi di rosa di macchia e amarena matura; sapore pieno, morbido con buona sapidità. Di grande eleganza e armonia esprime un piacevole e persistente fondo di prugna essiccata e spezie.

Dati analitici: alcol 13,90%; acidità totale 5,00g/l; pH 3,65; zuccheri 1,81g/l; estratto 27,50 g/l.

Conservazione ottimale: 5/7 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.

Curiosità: il nome *Le Tense* deriva dal fatto che durante la dominazione delle Tre Leghe Grigie svizzere (1512 - 1797) le vigne migliori venivano “tense”, cioè protette, dai guardiani delle viti, gli “arbostrari”.