



## "Le Tense" Sassella Valtellina Superiore DOCG

Nino Negri  
Italien, Veltlin

CHF 25.20

### Vinifikation

60% des Weins Ausbau für 24 Monate in grossen slawonischen Eichenfässern,  
40% des Weins Ausbau in gebrauchten französischen und amerikanischen  
Barriques

### Charakter

Leuchtendes Rubinrot; in der Nase tiefe Fruchtnoten von Pflaumen und  
schwarzen Kirschen, Duft nach Himbeermarmelade und Nuancen von  
Wildrosen; am Gaumen sehr voll und weich, mit einer gewissen Würze und  
grossen Eleganz, dezente Ausbauaromen; langer, straffer Abgang

### Terroir

Einzellage Le Tense

### Konsumhinweis

Pasta, Risotto, rotes Fleisch, Rind, Lamm, Halbhart-Käse, Hart-Käse  
Unser spezieller Tipp: Kaninchen-Ragout mit Kartoffelstock

### Technische Details

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Traubensorten: | 100% Nebbiolo   |
| Trinkreife:    | 2024 - 2028     |
| Alkohol:       | 13.5 Vol.%      |
| Hinweis:       | Enthält Sulfite |

### Bewertungen

|      |                |        |
|------|----------------|--------|
| 2019 | Gambero Rosso  | 2/3    |
| 2018 | Gambero Rosso  | 2.5/3  |
| 2017 | Gambero Rosso  | 2/3    |
| 2016 | Gambero Rosso  | 2.5/3  |
| 2015 | Gambero Rosso  | 2.5/3  |
| 2015 | Wine Spectator | 92/100 |
| 2014 | Gambero Rosso  | 2/3    |