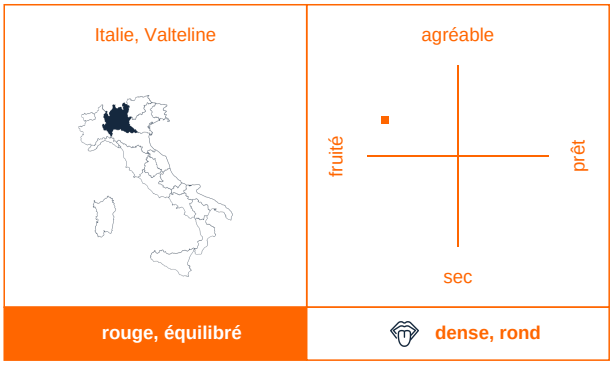
LE TENSE SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE DOCG LE TENSE DOCG

NINO NEGRI | 2020





Lorsquon déguste ce Sassella du terroir LE TENSE, on est dabord frappé par lexcellente impression générale produite. Avec sa structure souple et veloutée, ses tanins denses et arrondis, ses arômes fruités (pruneaux, framboise) doublés de réminiscences damande et de goudron, ce vin sait nous séduire au nez comme au palais. Les discrets arômes de maturation sestompent harmonieusement dans une fin de bouche longue et ferme.

Nebbiolo

Maturité optimale: 4 - 8 Années

Pendent quelque temps en cuve inox, puis une partie en grands fûts traditionnels de chêne de Slovénie et une partie en barrique (chêne français et américain)

arômes de bois / arômes grillés, framboise, amande, goudron

pâtes, assiette de fromages, purée de pommes de terre, civet de lapin

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger — lourd

VOI MIGROS partner


velouté
fort
doux
acide