



# INFERNO

## VALTELLINA SUPERIORE DOCG

### NEBBIOLO



Questa zona porta un nome che evoca immediatamente il carattere principale del terroir: il caldo. Le rocce affioranti dal terreno incrementano le temperature riflettendo i raggi del sole durante il giorno e rilasciando calore durante la notte. La forte pendenza consente ai raggi del sole di incidere perpendicolarmente sul terreno aumentando quindi l'irraggiamento solare. Una buona dotazione di terra consente al Nebbiolo di maturare dal punto di vista del tenore zuccherino ma soprattutto dal punto di vista polifenolico.

#### LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

#### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti della zona Inferno.

#### ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

350-550 metri, esposizione a sud.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno franco-sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, sostenuto da muretti a secco.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

#### VENDEMMIA

Vendemmia manuale a ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazioni corte a temperature prossime ai 30 gradi incrementano l'estrazione dei tannini e dei sentori di frutta matura.

#### AFFINAMENTO

Due anni di cui almeno uno in legno. L'utilizzo di botti di rovere più giovani esalta l'effetto aromatico e la trama tannica dei vini.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino tendente al granato; profumo fruttato intenso di ciliegia e prugna matura, con note di spezie dolci (cannella e chiodi di garofano) e leggera nota di fiammifero. Sapore secco, sapido e austero, armonico, con elegante retrogusto amarognolo di nocciola tostata.

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

5 anni.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml  
Magnum