



L'INCONTRO INFERNO VALTELLINA SUPERIORE DOCG

L'inferno è la più ristretta delle sottozone DOCG Valtellina Superiore. Il nome fa riferimento alla ripida pendenza e all'alta temperatura estiva, causata dal riverbero del sole sulle rocce.

VITIGNO

100% Nebbiolo-Chiavennasca

TERROIR

Vigneti coltivati nella sottozona Inferno su terrazzamenti ripidi e a 350-550 metri s.l.m, con esposizione a sud. Il terreno franco-sabbioso, poco profondo e di scarsa fertilità, è sostenuto da muretti a secco.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot modificato ad archetto.

VENDEMMIA

Ottobre, le uve vengono raccolte unicamente a mano.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uve vinificate "in rosso", in speciali vinificatori a temperatura controllata. Segue la macerazione per 8 giorni. Dopo una sosta in acciaio, il vino è posto a maturare in botti di rovere francese da 35, 50 e 80HI per 20 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore rosso rubino tendente al granato.



Profumo ben pronunciato e composito, con note dominanti di spezie dolci (cannella) e confettura di prugne.



Sapore secco, sapido e austero, armonico, con elegante fondo amarognolo di nocciola tostata. E' un vino longevo, di nerbo saldo e di ottima stoffa

GRADAZIONE 13%

CONSERVAZIONE OTTIMALE 3-5 anni al buio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum