



VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. INFERNO RISERVA



Nebbiolo (Chiavennasca) allevato a guyot modificato ad archetto valtellinese.

Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.



Vigneti coltivati nelle zone di produzione del Valtellina Superiore Inferno DOCG nei comuni di Montagna, Poggiridenti e Tresivio in terreni franco-sabbiosi, permeabili e tendenzialmente acidi.

Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore DOCG: Montagna, Poggiridenti and Tresivio in predominantly sandy, permeable and basically acidic soils.



300-450 m s.l.m.

300-450 m a.s.l.



70 ql/ha

Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni.

Affinamento minimo di 12 mesi in botti di rovere di media capacità.

Per disposizione del disciplinare di produzione deve affinare almeno 36 mesi prima di essere commercializzato.



Maceration on the skins for about 10 days. Minimum aging of 12 months in medium oak barrels. According to the production disciplinary, it must age at least 36 months before being marketed.



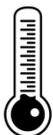
Rosso rubino con riflesso granato. Complesso e fine al naso si rivela con note rosse fruttate e floreali ben integrate in una trama speziata. Austero, sapido ed armonico. Vino prodotto solo nelle annate migliori.

Ruby red with garnet hues. Fine and complex with hints of red fruit and dried red flowers well integrated into the spicy texture. Austere, savory and harmonious. Wine produced only in the best years.



Carni rosse, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

Red meats, roasts, braised meat and aged cheeses.



18-20 °C in ampio calice

18-20 °C in a balloon glass



0,75 L • 1,5 L

