

## AL CARMINE®

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



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

*Nebbiolo (Chiavennasca) cultivated with modified Valtellina arch.*



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

*Vineyards cultivated in the production areas of Valtellina Superiore Inferno D.O.C.G.: 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 10 giorni.

Affinamento minimo di 12 mesi in piccole botti di rovere. 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 small oak barrels. According to the production disciplinary, it must age at least 36 months before being marketed.*



Rosso rubino brillante con riflessi granati. Elegante al naso, dai profumi intensi e complessi di fiori rossi secchi, frutti rossi e note speziate. Di corpo, elegante e dalla spiccata sapidità. Vino prodotto solo nelle annate migliori.

*Brilliant ruby red with garnet hues. Elegant on the nose, with intense and complex aromas of dried red flowers, red fruits and spicy notes.*

*Full-bodied, elegant and with a marked sapidity. Wine produced only in the best vintages.*



Piatti tipici valtellini, carni rosse, arrostiti, e formaggi stagionati.

*Typical Valtellina dishes, red meats, roasts and aged cheeses.*



18-20 °C in ampio calice

*18-20 °C in a balloon glass*



0,75 L • 1,5 L • 3 L

