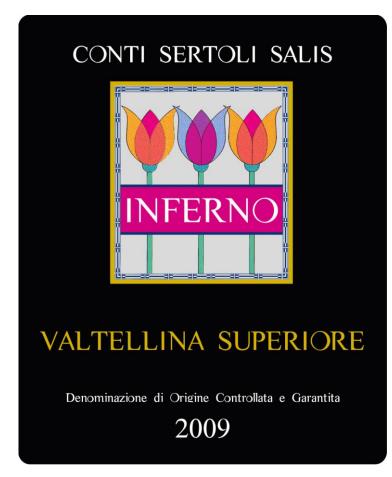
INFERNO

VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(Riconoscimento D.MI.P.A. 24.06.1998)



Colore: rosso rubino con qualche riflesso granata. Invecchiando, compaiono sfumature tegola.

Profumo: ampio, persistente, caratterizzato da note floreali iniziali che ricordano la viola. Qualche sensazione speziata e di frutti di bosco.

Gusto: piacevolmente tannico, caldo, armonico. Di buona morbidezza con sensazioni di liquirizia e mora..

Alcool:12,70 - 13.20% Vol.Acidità totale:5,20 - 5.90 gr/lpH:3.5 - 3,7Estratto secco:26 - 30 gr/lTemperatura di servizio: $17-18^{\circ}C$

Zona di origine: Comuni di Poggiridenti e Tresivio, in Valtellina, ad est di Sondrio, proseguendo lungo la valle verso Tirano. Questa zona vitata è protetta dai venti che percorrono la vallata da due promontori rocciosi (i monti Calvario e Paradiso). Sulle piccole terrazze di questa zona, nei giorni assolati d'estate, si crea un clima particolarmente caldo, onde ne deriva il nome "Inferno".

Uva: "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) per il 95%, il resto "Merlot" e "Brugnola" valtellinese

Vinificazione

Le uve vengono pigiate previa separazione del graspo ed il mosto passa alla fermentazione alcolica insieme alle bucce.

La fermentazione è condotta con macerazione della vinaccia, costantemente immersa nel mosto attraverso follature e rimontaggi. La macerazione si conclude in circa 15-20 giorni e la temperatura è controllata attorno ai 28-30 gradi per ottenere la migliore estrazione di aromi e struttura.

Seguono i travasi di illimpidimento, l'affinamento in botte di rovere per 2 anni ed, infine, la messa in bottiglia dove si completa la fase di maturazione per altri 6 mesi.

Conservazione

Fino a 7-8 anni con bottiglia coricata in cantine fresche, buie e a temperatura costante.

Indicazioni di servizio

E' vino da accompagnare prevalentemente a carni, sia bianche che rosse.

Dopo 4-5 anni di invecchiamento è ottimale anche abbinato a piatti di selvaggina.