

VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO



Uve Nebbiolo 100%

Vigneti Inferno Valtellina Superiore

Origine terreni Sabbia e argilla, sabbioso franco

Comune Poggiridenti(SO)

Sistema di allevamento Guyot Valtellinese

Sesto di impianto 2x1 4500 ceppi ettaro

Resa 70 q.li uva/ettaro

Vinificazione Selezione manuale delle uve, pigiadiraspatura, fermentazione in piccole vasche acciaio inox, affinamento in botti da 30 hl, tonneaux e barriques di rovere francese di primo passaggio

Affinamento preimbottigliamento 24 mesi

Stabilizzazione Naturale

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico 13.5 % vol

Acidità 5,38 g/l in acido tartarico

Zuccheri residui 1,7 g/l

Estratto secco netto 28.2 g/l

Contiene solfiti

Caratteristiche

Vino dal colore intenso con riflessi violacei. Profumo pieno di marasca mista a vaniglia e chiodi di garofano. Gusto deciso, alcolico ed intenso. Vino importante da lungo invecchiamento.

Temperatura di servizio 14-16 °C