



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

Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola e Rossola allevati a guyot modificato ad archetto valtellinese.

Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola and Rossola 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 Inferno 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.



80 ql/ha



Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Per disposizione del disciplinare di produzione deve maturare per almeno 24 mesi di cui 12 in botti di rovere.

Fermentation with maceration on the skins for about 10 days. According to the production regulations, it must mature for at least 24 months, 12 of which in oak barrels.



Rosso rubino brillante. Fine, elegante e complesso si rivela con una nota vellutata fruttata sottesa ad una trama terziaria. Dal sorso deciso e diretto rivela immediatamente la sua opulenza.

Brilliant ruby red. Fine, elegant and complex to the nose it reveals itself with a velvety fruity note underlying a tertiary texture. From the decisive and direct sip, it immediately reveals its opulence.



Primi piatti strutturati, carni rosse, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

Structured first courses, red meats, roasts, braised meat and aged cheeses.



16-18 °C in ampio calice
16-18 °C in a balloon glass



0,375 L • 0,75 L • 1,5 L • 3 L • 5 L

