

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



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 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 circa 10 giorni. Invecchiamento minimo di 12 mesi in piccole botti di rovere. Per disposizione del disciplinare di produzione può essere commercializzato non prima di 36 mesi.



Fermentation with maceration on the skins for about 10 days. Minimum aging of 12 months in small oak barrels. By provision of the production specification, it can be marketed no earlier than 36 months.

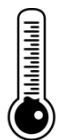
Rosso rubino brillante con riflessi granati. Elegante al naso, dai profumi intensi e complessi di fiori rossi secchi, frutti rossi e note speziate. Di corpo, elegante e dalla spiccata sapidità. Vino prodotto solo nelle annate migliori.



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 valtellinesi, carni rosse, arrosti, 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

