

VALTELLINA SUPERIORE D.O.C.G. INFERNO RISERVA "CÀ DI AVI"



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 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 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.

Invecchiamento minimo di 12 mesi in botti di rovere di media capacità. 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 medium-capacity oak barrels. By provision of the production specification, it can be marketed no earlier than 36 months.



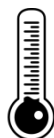
Rosso rubino con riflesso granato. Complesso e fine al naso si rivela con note di frutti di bosco, fruttate e floreali ben integrate in una trama speziata. Austero, sapido ed armonico. Vino prodotto solo nelle annate migliori.

Ruby red with garnet reflections. Complex and fine on the nose, it reveals itself with notes of wild berries, fruity and floral well integrated into a spicy texture. Austere, savoury and harmonious. Wine produced only in the best vintages.



Carni rosse, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

Red meats, roasts, braised meat and aged cheeses.



18-20 °C in ampio calice

18-20 °C in a balloon glass



0,75 L • 1,5 L

