



INFERNO RIS. REDEDITION

VALTELLINA SUPERIORE DOCG

wine_info	
blend	100% Nebbiolo
grapes drying time	-
winemaking	grapes hand picked, hand sorted
barrel ageing	6-8 months in used french oak barriques, 30 months in chestnut casks
shelf-life	10 years
bottle size	75 cl
serving temp.	18-20° C

technical_details		vinyard_info	
alcohol % vol.	~14.0	vine training system	guyot
dry extract g/l	~33	average age of vines	~60
total acidity g/l	~5.5	average altitude m	550
total sugar g/l	<1	vine density per Ha	4500
must-to-fruit ratio %	70	grape yield kg/Ha	8000
production btls	~10000	soil	sandy, silty

Data may vary depending on the vintage.

IT

Le uve Nebbiolo dell'Inferno, piccola sottozona tra le più blasonate ed impervie situata tra i comuni di Poggiridenti e Tresivio, danno un vino di carattere, adatto ad un lungo invecchiamento, che sorprende per pulizia e vivacità.

L'Inferno si presenta con un color granata. Il naso è invitante e preannuncia un vino tradizionale che, accanto alle note di frutti di bosco maturi, ricorda il cioccolato fuso. Il palato è colto di sorpresa dai tannini, numerosi e insolitamente delicati, che si depositano come un sottile strato di cipria sulla dolcezza del fruttato. Affiorano note di erbe alpine, rosmarino, menta e liquirizia.

«Nomen est omen»: specchio del territorio di appartenenza, dischiudendo le sue segrete porte aromatiche l'Inferno pare volerti trascinare negli angoli più reconditi del gusto. Un vino elegante, delicato e distinto, da accompagnare ad arrostiti di carne, spezzatini, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati.

DE

Die Nebbiolo-Trauben des Inferno, die auf den steilsten Rebterrassen in bester Lage zwischen den Ortschaften Poggiridenti und Tresivio heranreifen, ergeben einen charaktervollen Wein, der sich zur langen Lagerung eignet und durch Reinheit und Temperamentüberrascht.

Der Inferno ist von granatroter Farbe. Die Nase ist einladend und kündigt einen traditionellen Wein an, der neben seinen Noten von reifen Waldbeeren auch an geschmolzene Schokolade denken lässt. Am Gaumen überrascht er mit ungewöhnlich feinen und zahlreichen Tanninen, die sich wie eine Puderschicht über seine süsse Frucht legen. Noten von Alpenkräutern, Rosmarin und Lakritze tauchen auf.

„Nomen est omen“: Er ist der Spiegel seines Territoriums. Dem Geniesser öffnet er seine geheimen Aromapforten und entführt ihn in die verborgensten Winkel des Geschmacks. Ein eleganter Wein, delikat und vornehm, ein Essensbegleiter zu Braten, Gulasch, geschmortem Rindfleisch und reifem Hartkäse.

EN

The Nebbiolo grapes from the "Inferno", a small sub-district among the most renowned and arduous areas located between Poggiridenti and Tresivio, give birth to a resolute wine, suitable for long aging, that surprises with cleanliness and vivacity.

The Inferno shows off a garnet-red colour. The nose is tempting and heralds an autochthonous wine that, besides ripe wild berries notes, reminds of melted chocolate. The palate is taken by surprise by the tannins, numerous and unusually delicate. Notes of alpine herbs, rosemary, mint and licorice emerge.

«Nomen est omen»: mirror of its native land, the Inferno, opening its aromatic secret doors, seems to want to take you to the most remote corners of taste. An elegant, delicate and distinguished wine, perfect with a roast beef, a stew or hard and mature cheeses.