

Inferno Valtellina Superiore Docg



Nebbiolo (Chiavennasca)



Comuni di Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Tresivio
*Municipality of Montagna in Valtellina, Poggiridenti and Tresivio
Gemeinden Montagna in Valtellina, Poggiridenti und Tresivio*



Sud, 350 - 550 m s.l.m.
*South, 350-550 m a.s.l.
Süden, 350-550 m ü.d.M.*



70 q.li/ha



In botti di rovere da 25 e 56 hl per 20 mesi circa. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi circa. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per 6 mesi prima della commercializzazione.

In 25 and 56 hl oak barrels for about 20 months. Pre-bottling assembly in steel tanks for about 2 months. Bottle aging in dark and cool cellars for 6 months before marketing.

In 25 und 56 hl Eichenfässern für ca. 20 Monate. Vorabfüllung in Stahltanks für ca. 2 Monate. Die Reifung in der Flasche erfolgt in dunklen und kühlen Kellern für 6 Monate vor der Vermarktung.



Colore rosso rubino. Profumo fine e complesso con note di ribes, noce, pepe nero, erbe alpine. In bocca è fresco, armonico, persistente. Vino di buona longevità.

Ruby red colour. Fine and complex bouquet with notes of currant, walnut, black pepper, alpine herbs. In the mouth it is fresh, harmonious, persistent. Good longevity wine.

Rubinrote Farbe. Feines und komplexes Bouquet mit Noten von Johannisbeeren, Walnüssen, schwarzem Pfeffer und Alpenkräutern. Am Gaumen ist er frisch, harmonisch, anhaltend. Wein mit guter Langlebigkeit.



Carni rosse, selvaggina, primi piatti con sughi di carne.
*Red meat, game, first courses with meat sauces.
Rotes Fleisch, Wild, Vorspeisen mit Fleischsaucen.*



16 - 18°C in capaci bicchieri che ne valorizzano il profilo aromatico.
*16 - 18 °C in capable glasses that enhance its aromatic profile.
16 - 18 °C in geeigneten Gläsern, die das aromatische Profil verbessern.*



0,75 L

