



**Vendemmia 2010**

## **Inferno Carlo Negri Valtellina Superiore Docg**

***L'annata 2010:** Dopo un inverno regolare, con precipitazioni nevose abbondanti, la temperatura si è mantenuta su valori minimi. L'inizio della primavera è risultato abbastanza freddo ma dopo fine marzo le temperature si sono alzate rientrando nella norma. L'estate è stata abbastanza calda, specie nel mese di luglio. Ad agosto si sono alternate temperature fredde e calde, mentre settembre è stato piuttosto piovoso. Questo ha ridotto le rese per ettaro e costretto a una particolare attenzione e cura nella selezione delle uve.*



**Le uve:** 100% chiavennasca - nebbiolo

**Il vigneto:** nelle vigne di alcuni dei migliori cru delle sottozone Inferno: Carlo Negri, Sopragironi, Sottogironi, site nei comuni di Poggiridenti, sono allevate le nostre viti a Guyot modificato ad archetto (3500 ceppi/ettaro) su terrazze esposte a sud con terreni franco sabbiosi, ad una altitudine di 400-450 metri. La produzione è di 5.000 litri di vino per ettaro.

**La vinificazione e l'affinamento:** i grappoli, raccolti a mano a fine ottobre, sono stati vinificati "in rosso" in speciali vinificatori con controllo della temperatura; la macerazione è durata 8 giorni. Dopo una sosta in acciaio, il vino è passato in botti di rovere per 24 mesi.

**Il vino:** L'Inferno Carlo Negri 2010 ha colore porpora, profumo ben pronunciato e composito, con note dominanti di spezie amare (chiodi di garofano, cannella) e di fiori appassiti (rosa, viola); sapore morbido, rotondo, di grande personalità. E' un vino che sicuramente si affinerà con il tempo divenendo armonico ed elegante.

**Dati analitici:** alcol 13,90%; acidità totale 5,1 g/l; pH 3,6; zuccheri 1,30g/l; estratto 29,00g/l.

**Conservazione ottimale:** 6/10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

**Abbinamenti gastronomici:** arrostiti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18°C.

*Il Vigneto Inferno è uno dei più belli di Casa Negri, posizionato nel cuore dell'omonima zona Docg, lungo la strada dei vigneti che sale a Poggiridenti e gode di grande luminosità e calore.*