



# VIGNA CA' GUICCIARDI

## VALTELLINA SUPERIORE

### DOCG

### INFERNO

## 2019



La casa colonica al centro della proprietà ha dato il nome alla Vigna. Il cru è caratterizzato da piccole vallette con pendenze molto elevate. Grandi rocce affioranti si alternano ai terrazzi sorretti da muri in pietra tra i più alti della Valtellina. La roccia ha un particolare colore tendente al bianco (quarzo) che aumenta considerevolmente l'energia solare determinando temperature e luminosità più alte che in altre zone della Valle e che contribuiscono ad esaltare il carattere fruttato del vino.

L'annata 2019 è iniziata con una primavera piuttosto fredda con nevicate tardive che sono cadute sui germogli del Nebbiolo senza però provocare conseguenze per la pianta. Il periodo estivo è iniziato con temperature nella media ma con scarse precipitazioni. Solo nel mese di settembre le piogge sono cadute ripristinando le scorte idriche e permettendo al Nebbiolo di giungere in perfetta maturazione alla vendemmia.

#### LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

#### ZONA DI PRODUZIONE

Zona Inferno "Vigna Ca' Guicciardi".

#### ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine compresa tra 370-480 metri s.l.m. con esposizione a sud-est, sud e sud-ovest. Pendenza compresa tra il 60 e l'85%. Età del vigneto tra i 10 e i 50 anni.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

La roccia scistosa è il risultato della trasformazione di rocce a grande profondità emerse durante la formazione delle Alpi. In questa Vigna lo scisto è chiaro con infiltrazioni bianche di quarzo. I terrazzi molto alti sono stati riempiti nei secoli con terre di riporto composte da piccole quantità di argilla, sabbia e limo.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

#### VENDEMMIA

La vendemmia manuale si è svolta tra il 14 ed il 18 di ottobre.

#### VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.

#### AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per almeno 12 mesi in botti di rovere di media capacità.

Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di almeno sei mesi.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Vigna Ca' Guicciardi ha colore rosso rubino brillante di buona intensità, profumo intenso di frutta rossa matura, con note dominanti di ciliegia nera e ribes, spezie (liquirizia, chiodi di garofano, cannella), di viola appassita; in bocca i tannini sono ricchi ed avvolgenti, frutto di una maturazione in ambiente caldo e luminoso.

#### GRADAZIONE

14%vol

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

10 anni.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml  
Magnum