



Vendemmia 2009

Inferno Valtellina Superiore Docg Carlo Negri

L'annata: Da gennaio le precipitazioni nevose si sono succedute cospicue e continue apportando un buon rifornimento idrico alle piante e creando una buona scorta per i mesi più asciutti. La primavera è risultata variabile alternando temperature calde e fredde, poi da maggio il caldo si è stabilizzato protrandosi fino a metà agosto. Dopo alcune piogge il tempo si è assestato mantenendosi bello per i mesi di settembre e ottobre favorendo una buona maturazione delle uve. A fine ottobre abbiamo raccolto uve perfettamente sane che hanno dato un mosto con una buona gradazione alcolica e ricco di profumi.



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 2009 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 13,80%; acidità totale 4,96 g/l; pH 3,65; zuccheri 2,30g/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.