



## Vendemmia 2010

### INFERNO Valtellina Superiore Docg Classici delle Sottozone

**L'annata:** 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:** 95% nebbiolo-chiavennasca; 5% altre varietà locali.

**Il vigneto:** Dalle vigne di alcuni dei migliori crus delle sottozone Inferno provengono le viti allevate a Guyot modificato ad archetto (3500 ceppi/ettaro) su terrazze esposte a sud, con terreni franco-sabbiosi, a una altitudine di 400-450 metri. Hanno fornito 60 quintali di uva per ettaro.

**La vinificazione e l'affinamento:** i grappoli sono stati vinificati "in rosso" in speciali vinificatori a temperatura controllata; la macerazione è durata 6 giorni. Dopo una sosta in acciaio, il vino è stato posto a maturare in botti di rovere francese da 35 e 52 Hl per 24 mesi.

**Il vino:** L'Inferno 2010 ha colore rosso rubino tendente al granato; profumo ben pronunciato e composito, con note dominanti di spezie dolci (cannella) e confettura di prugne; sapore secco, sapido e austero, armonico, con elegante fondo amarognolo di nocciola tostata. E' un vino longevo, di nerbo saldo e di ottima stoffa.

**Dati analitici:** alcol 13,40 %; acidità totale 5,00 g/l; pH 3,66; zuccheri 1,50g/l; estratto 28,00 g/l.

**Conservazione ottimale:** 5/7 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.