



## Inferno 2023

Aus unserer Nebbiolo-Rebe in der felsigen Unterzone von Inferno zwischen Montagna, Poggiridenti und Tresivio entstanden, ist Inferno unser trockener und kräftiger Rotwein.

### – WEINMARKE

La Gatta

### – TYP

Rotwein

### – ANBAUGEBIET

Region: Lombardei  
Provinz: Sondrio  
Gemeinde: Poggiridenti

### – TRAUBE

Nebbiolo

### – URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Valtellina Superiore DOCG

### – ZUSAMMENSETZUNG DES BODENS

Sandige Tonarten, wenig Humus und sehr durchlässig. Günstige Faktoren für Aromen und Konservierungen

### – ERTRAG

650g/m<sup>2</sup>

### – ERZIEHUNGSSYSTEM

Valtellinischer Bogen

### – VINIFIKATION

Maischegärung auf den Beerenschalen für 12–15 Tage in 130 hl Edelstahltanks mit automatischen Traubenmühlen. Drei Délestage bei kontrollierter Temperatur von 27°C

### – REIFUNG

In Eichenfässern für mindestens 12 Monate

### – ALKOHOLGEHALT

13% Vol.

### – GESAMTSÄURE

5,8g/l

### – RESTZUCKER

<0,5g/l

### – LAGERFÄHIGKEIT

6/8 Jahre

### – ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Rubinrot mit Tendenz zu Granat; im Geruch subtil und intensiv, mit Noten von getrockneten Rosen und Haselnüssen; am Gaumen trocken, streng, leicht tanninhaltig und gleichzeitig samtig und aromatisch

### – FARBE

Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot

### – PASSEND ZU

Ideal zu Pasta und erste Gänge, Fleisch und Käse

### – SERVIERTEMPERATUR

15–17°C

### – FORMAT

75cl

