

Inferno 2019

Nato dal nostro vitigno di Nebbiolo, posizionato nella sottozona roccio-sa dell’Inferno fra Montagna, Poggiridenti e Tresivio, Inferno è il nostro rosso asciutto e rigoroso.

— MARCHIO
La Gatta

— TIPOLOGIA
Vino rosso

— ZONA DI PRODUZIONE
Regione: Lombardia
Provincia: Sondrio
Comune: Poggiridenti

— UVAGGIO
Nebbiolo

— DENOMINAZIONE
Valtellina Superiore DOCG

— COMPOSIZIONE TERRENO
Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazioni

— RESA
650g/m²

— SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Archetto valtellinese

— VINIFICAZIONE
Macerazione sulle bucce per 12-15 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C

— AFFINAMENTO
Ottenuto in botti di rovere per un minimo di 12 mesi

— GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol

— ACIDITÀ TOTALE
5,4g/l

— ZUCCHERO RESIDUO
0,5g/l

— LONGEVITÀ
6/8 anni

— NOTE DEGUSTATIVE
Rosso rubino tendente al granata; al naso sottile e intenso, con sfumature di rosa appassita e nocciola; al palato asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e aromatico

— COLORE
Rosso rubino con propensione al granato

— ABBINAMENTI
Compagno ideale per pasta e primi piatti, carni e formaggi

— TEMPERATURA DI SERVIZIO
15–17°C

— FORMATO
75cl

TRIACCA
DALLA MIA VIGNA