

Inferno

Vitigno:

Nebbiolo 100% (Chiavennasca).

Terreno:

calcareo, ciottoloso prodotto ad un'altitudine tra i 200 e i 500 m s.l.m.

Ceppi per ettaro:

3000.

Sistema di allevamento:

a Ritocchino con Guyot modificato.

Vendemmia:

verso la metà di ottobre.

Resa per ettaro:

70 quintali pari a 49 hl.

Vinificazione:

con spremitura soffice dell'uva e successiva fermentazione con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni circa.

Invecchiamento:

3-4 anni in botti di rovere ed affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

Dati tecnici:

grado alcolico: 12.5% vol.

acidità totale: 5,50 g/l

estratto secco: 24/28 g/l

Temperatura di servizio:

18-20 gradi centigradi.

Fra tutti i Valtellina Superiore Doc è il vino che ha estensione geografica minore. Ottenuto da uve Nebbiolo dai terrazzamenti compresi tra i comuni di Poggiridenti e Tresivio, prende il nome dalle caratteristiche climatiche della zona.

Le terrazze dei vigneti sono protette dal monte Calvario e hanno così, durante la stagione estiva, particolari condizioni di caldo.

Il vino ha colore rosso rubino intenso, profumo fine ed etereo, con sentori di viola appassita e confettura di prugne. Dal gusto giustamente tannico, nervoso, con piacevole sentore di nocciola tostata, si abbina piacevolmente ad arrostiti di carni rosse, caccagione e, come tutti i Valtellina Superiore, si esalta dopo un lungo invecchiamento.



BALGERA

Inferno

Grape variety:

Nebbiolo 100% (Chiavennasca).

Soil:

calcareous, pebbly, between 200 and 500 m a.s.l.

Density:

3000 vines per hectare.

Training system:

following the line of maximum inclination with modified Guyot system.

Harvesting:

towards mid-October.

Yield per hectare:

70 quintals equal to 49 hl.

Vinification:

with soft pressing of the grapes and subsequent fermentation with maceration on the skins for about 10-12 days.

Ageing:

3-4 years in oak barrels and then aged in the bottle for about 6 months.

Technical data:

alcohol content: 12.5% vol.

total acidity: 5,50 g/l

dry extract: 24/28 g/l

Serving temperature:

18-20 degrees centigrade.

This wine is made exclusively from Nebbiolo grapes cultivated on the terracings situated between the two villages of Poggiridenti and Tresivio. The name "Inferno" derives from the climatic conditions in the area since the terracings where the vineyards are situated are sheltered by the Calvario promontory and consequently during the summer season the temperature is particularly high.

Its colour is vivid ruby-red while its perfume is ethereal and characterized by a violet and plum-jam bouquet. Its flavour is tannic, perky with a pleasant suggestion of roasted nuts. It is superb with red meat roasts and game. Like all Valtellina Superiore wines, it improves with long ageing.

Weinrebe:

Nebbiolo 100% (Chiavennasca).

Bodenart:

kalkhaltig, steinig.
Höhe: 200 bis 500 m ü.d.M.

Weinstockanzahl pro Hektar:

3000.

Anbauart:

nach der Linie der höchsten Boden­neigung mit geändertem Guyot-Verfahren.

Weinlese:

gegen Mitte Oktober.

Ertrag pro Hektar:

7000 kg bzw. 49 hl.

Weinbereitung:

durch leichtes Auspressen der Trauben und folgende Gärung mit Einweichen an den Schalen für ca. 10-12 Tage.

Lagerung:

3-4 Jahre in Eichenfässern und ca. 6 Monate Verfeinerung in den Flaschen.

Technische Angaben:

Alkoholgehalt: 12.5% vol.

Gesamtsäure: 5,50 g/l

Trockener Extrakt: 24/28 g/l

Am besten servieren mit einer

Temperatur von: 18-20° C.

Unter allen Valtellina Superiore Doc hat dieser Wein die geringste Erzeugung­fläche. Er wird aus Nebbiolotrauben der Terrassen zwischen den Gemein­den Poggiridenti und Tresivio gewonnen und wird nach den charakteristischen Klima der Zone benannt.

Die Weintraubenterrassen sind vom Monte Calvario geschützt und haben somit während der Sommerzeit besonders warme Bedingungen. Der Wein hat eine lebendige, rubinrote Farbe, ein feines und ätherisches Bukett mit Andeutungen von verblühten Violetten und Pflaumenmarmelade. Von abgewogenem tanninischem und unruhigem Geschmack mit angenehmen Andeutungen von gerösteter Haselnuß. Er begleitet sich zu allen, roten Fleischbraten und, wie alle Valtellina Superiore entfaltet er sich nach langer Lagerung.



BALGERA