



Salis - Inferno

Inferno

Descrizione:

E' la sottozona più piccola dell'intero territorio del Valtellina Superiore D.O.C.G.

Qui il Nebbiolo gode di un microclima particolare conseguente alla perpendicolare esposizione della vigna ai raggi del sole e al susseguirsi di ampi costoni di roccia che delimitano e sostengono i terrazzi vitati.

Il nome stesso dato alla zona è indicativo delle considerevoli temperature estive che la caratterizzano.

Il vino che si produce esprime potenza e complessità. I tannini, ruvidi in gioventù, dopo 2 anni di invecchiamento aprono a note floreali che ricordano la viola e si completano in sensazioni di frutta rossa matura e spezie esotiche.

È un vino capace di affinarsi in bottiglia per almeno 7-8 anni.

Vinificazione:

Le uve vengono pigiate previa separazione del graspo ed il mosto passa alla fermentazione alcolica insieme alle bucce.

La fermentazione è condotta con macerazione della vinaccia, costantemente immersa nel mosto attraverso follature e rimontaggi. La macerazione si conclude in circa 15-20 giorni e la temperatura è controllata attorno ai 28-30 gradi per ottenere la migliore estrazione di aromi e struttura.

Seguono i travasi di illimpidimento, l'affinamento in botte di rovere per 2 anni ed, infine, la messa in bottiglia dove si completa la fase di maturazione per altri 6 mesi.

Zona di origine

Comuni di Poggiridenti e Tresivio, in Valtellina, ad est di Sondrio, proseguendo lungo la valle verso Tirano. Questa zona vitata è protetta dai venti che percorrono la vallata da due promontori rocciosi (i monti Calvario e Paradiso).

Sulle piccole terrazze di questa zona, nei giorni assolati d'estate, si crea un clima particolarmente caldo, onde ne deriva il nome "Inferno".

Colore:

rosso rubino con qualche riflesso granata. Invecchiando, compaiono sfumature tegola.

Profumo:

ampio, persistente, caratterizzato da note floreali iniziali che ricordano la viola. Qualche sensazione speziata e di frutti di bosco.

Gusto:

piacevolmente tannico, caldo, armonico.

Di buona morbidezza con sensazioni di liquirizia e mora.

