



# Nino Negri - Inferno Doc

## Inferno Doc

### LE UVE:

95% chiavennasca (denominazione locale del nebbiolo); 5% pignola e pinot nero.

### IL VIGNETO:

vigne selezionate nella sottozona Inferno del Valtellina Superiore DOCG, in comune di Tresivio, ad una altitudine variabile fra 350 e 500 metri. Esposizione a sud, su terreno franco sabbioso a tessitura sciolta. Sistema di allevamento: Guyot modificato ad archetto, con 3500 ceppi per ettaro, e una resa di 60 quintali/ettaro (il limite del disciplinare è 100 quintali), pari ad appena 42 ettolitri di vino.

### LA VINIFICAZIONE:

le uve mature, raccolte da metà ottobre ai primi di novembre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 10 giorni di macerazione delle bucce nel mosto; la fermentazione avviene a 28 - 30°C.

### LA MATURAZIONE:

il vino nuovo resta in acciaio sino a marzo; quindi sosta per 12 mesi in fusti di rovere di Slavonia. L'affinamento in vetro è di almeno tre mesi.

### IL VINO:

colore rubino vivido, tendente all'arancione; profumo etereo, di buona finezza, con ricordi di prugna, mora, rosa e viola appassita, sottolineati da piacevoli sentori di resina e di spezie (chiodo di garofano, cannella); sapore asciutto, particolarmente sapido, di giusta tannicità, con elegante fondo di nocciola tostata a lungo persistente.

### Dati analitici:

alcol 12,5 %; acidità totale 6,0 g/l; pH 3,40 ; zuccheri 0,5 g/l; estratto 27 g/l.

### Conservazione ottimale:

4 - 5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

### Abbinamenti gastronomici:

agnello, capretto, cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati (bitto).

### Temperaturadi servizio:

20°C.

