



DE L'**ENFER** AU PARADIS. LES VINS
EXTRÊMES DE LA VALTELLINE

INFERNO RISERVA DOCG



Les raisins Nebbiolo « Chiavennasca » proviennent de la zone « Inferno » de la Valtellina Superiore Docg. Son nom (l'enfer) en dit long... C'est la plus petite et la plus prestigieuse zone de l'appellation, où les vignes sont en pente jusqu'à 75 %. Les murs de pierre sèche et le soleil alpin intense créent des températures véritablement infernales pendant l'été. Un Nebbiolo 'infernale' caractérisé par structure et séduction.

PROFIL un vin unique, complexe, austère, mais à la fois savoureux et harmonieux. Il est produit uniquement les meilleures années et en quantités limitées.

TERRAIN 700 mt altitude – vin héroïque.

VINIFICATION Macération pelliculaire d'environ 10 jours.

ÉLEVAGE d'au moins 36 mois en fûts de chêne.

Cépage: 100% Nebbiolo Chiavennasca

Alcool : 13,5 %

Acidité totale : 5,7 g/L

Extrait sec : 29,50 g/L

Sucres résiduels : 1,2 g/L



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0042 – Prix Reg: \$77

Prix CDV \$75

Rouge Lombardia