



ALDO RAINOLDI  
*Il vino come cultura*

# Inferno Riserva

## Valtellina Superiore DOCG 2011



<b>Uve</b>	Nebbiolo (Chiavennasca).
<b>Zona di produzione</b>	Comuni di Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Tresivio.
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud, 300 - 550 m s.l.m.
<b>Tipologia di terreno</b>	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Poco profondo.
<b>Prima annata di produzione</b>	1983. Vino prodotto unicamente nelle annate migliori.
<b>Periodo di vendemmia</b>	Seconda decade di ottobre. Vendemmia manuale.
<b>Giudizio sull'annata</b>	La dolcezza dei tannini e la freschezza dei profumi rilevabili nei vini di questo millesimo rendono questa annata imperdibile per coloro che amano bevibilità e prontezza.
<b>Resa</b>	65 q.li/ha
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione con macerazione a temperatura controllata, cadenzata da cicli di follatura e rimontaggi. Fermentazione malo-lattica entro la primavera.
<b>Affinamento</b>	In barriques di rovere francese nuove per sedici mesi. Segue un affinamento in bottiglia per un periodo di almeno un anno prima della commercializzazione.
<b>Analisi chimica all'imbottigliamento</b>	- gradazione alcolica: 13,47 % Vol. - zuccheri totali g/l: < 1,0 - estratto secco totale g/l: 29,1 - acidità totale g/l: 5,39 - SO2 totale mg/l: 88
<b>Scheda organolettica</b>	Colore rosso rubino intenso. Profumo fine, con note di tabacco su fondo di prugne e terra bagnata. In bocca l'acidità è bilanciata da una polpa vigorosa. Finale lungo.
<b>Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio</b>	Questo vino accompagna egregiamente carni rosse, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
<b>Bottiglie prodotte</b>	4200 bottiglie da 0,750 lt.