

# INFERNO

## VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

(Riconoscimento D.M.I.P.A. 24.06.1998)

CONTI SERTOLI SALIS



VALTELLINA SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

2009

**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..

<b>Alcool:</b>	12,70 -13.20% Vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,20 - 5.90 gr/l
<b>pH:</b>	3.5 – 3,7
<b>Estratto secco:</b>	26 - 30 gr/l
<b>Temperatura di servizio:</b>	17-18°C

**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".

**Uva:** "Nebbiolo" (varietà Chiavennasca) per il 95%, il resto "Merlot" e "Brugnola" valtellinese

### Vinificazione

Le uve vengono pigiate previa separazione del graso 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.

### Conservazione

Fino a 7-8 anni con bottiglia coricata in cantine fresche, buie e a temperatura costante.

### Indicazioni di servizio

E' vino da accompagnare prevalentemente a carni, sia bianche che rosse.

Dopo 4-5 anni di invecchiamento è ottimale anche abbinato a piatti di selvaggina.

CONTI SERTOLI SALIS - Via Stelvio, 18 - 23037 TIRANO (SO) - Tel.: 0342-710404 - Fax.: 0342-710428

[www.sertolisalis.com](http://www.sertolisalis.com) - e.mail: [info@sertolisalis.com](mailto:info@sertolisalis.com)