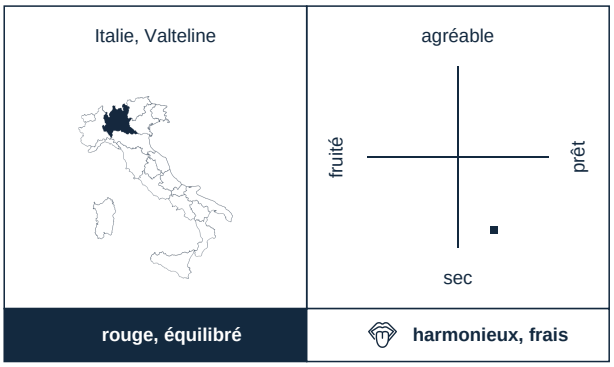
INFERNO VALTELLINA SUPERIORE DOCG DOCG

NINO NEGRI | 2020



La petite appellation Inferno (48 ha) occupe lun des coteaux les plus impressionnants et les plus abrupts de la Valteline. Ce cru conjugue avec bonheur qualités naturelles du terroir et méthode délaboration traditionnelle. La Valteline produit depuis des siècles un vin qui se distingue par ses arômes très typés (baies rouges, fruits des bois, champignon, épices, noix et notes minérales), une structure ferme et tannique, et une fin de bouche fruitée : une séduisante variante par rapport aux Nebbiolo du Piémont.



Nebbiolo, Pignola Valtellinese, Pinot Nero

Maturité optimale: 5 - 10 Années

Pendant deux mois en cuve inox, puis élaboré pendant 18 mois en grands fûts de chêne traditionnel, puis conservé pour quatre mois en bouteille

arômes de noix, baies des bois, silex, champignon

charcuterie, bresaola, purée de pommes de terre, rôti de boeuf, rôti de porc

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
velouté	**fort**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

doux **acide**