ACQUISTATO IL .....

Inferno Valtellina Superiore DOCG 2023 2023



Tra Inferno e Paradiso dei vini

La sottozona Inferno si estende per circa 60 ettari e rappresenta una delle aree paesaggisticamente più suggestive di tutta la Valtellina. Rispetto ad altre zone, come Grumello e Sassella con vigneti che si estendono su ripidi dislivelli per centinaia di metri, le terrazze della zona Inferno sono più concentrate. Vanno da un minimo di 350 a un massimo di 500 metri. Il nome Inferno richiama alle particolari condizioni climatiche che si godono qui. Il sole riflette sulle rocce e garantisce un tepore molto diffuso che permette una piena maturazione delle uve, con la comparsa di una rilevante potenza tannica. Vinificazione super tradizionale in acciaio a temperatura controllata e fermentazione secondaria, o malolattica, svolta interamente prima della primavera, questo Valtellina DOCG matura in botti grandi da 25 e 56 ettolitri per quasi due anni, prima di essere ri-assemblato e imbottigliato per la fase finale di affinamento in vetro. Colore rosso rubino intenso, al naso manifesta profumi fini e complessi allo stesso tempo, con note di ribes, noce, pepe nero ed erbe alpine. In bocca, invece, è fresco, armonico e piacevolmente persistente. Vino di buona longevità, non ha fretta di essere stappato. L'importante è scegliere l'abbinamento giusto. Ovviamente a base di carne. Ottimo con la polenta accompagnata da un saporito spezzatino o con i buoni formaggi tipici della regione.

Aldo Rainoldi inizia la sua professione di commerciante di vini a Chiuro, nel cuore della Valtellina, nel 1925. Stiamo vivendo un periodo buio. Un momento dove, chi può, lascia la valle per cercare fortuna altrove. Di lavoro non ce ne è e la vita è decisamente dura. Per fortuna le sorti di Aldo sembrano andare in un'altra direzione, tanto che verso la metà degli anni Cinquanta suo figlio Giuseppe decide di affiancarlo nell'attività di famiglia. Il punto di svolta arriva nel momento in cui viene presa la decisione di non acquistare più vino ma direttamente uva per produrlo secondo il proprio gusto. Così come il momento in cui si inizia a vendere il vino in bottiglia e non più in fusti di castagno. La diretta conseguenza è un allargamento del mercato, prima in Italia e poi all'estero. Dalla fine degli anni Novanta, un nuovo Aldo entra in azienda. E' il nipote di Giuseppe, nel segno della continuità familiare. Oggi Rainoldi è tra le cantine vinicole più apprezzate in Valtellina.

La Vigna

Terreno	Sabbioso, superficiale, a reazione subacida
Esposizione	Sud
Allevamento	Archetto Valtellinese / Guyot
Densità imp.	3503 - 4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Nebbiolo (Chiavennasca) 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menu di Carne
Vinificazione	Al termine di una lenta macerazione a temperatura controllata, cadenzata da cicli di rimontaggi e follature, il vino viene messo in vasche di acciaio affinché la fermentazione malo-lattica si compia entro la primavera.
Sensazioni	COLORE: Rosso rubino intenso. PROFUMO: Delicato, di nocciola, etereo. SAPORE: Asciutto, giustamente tannico, persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821