ACQUISTATO IL .....

Inferno Valtellina Superiore DOCG 2023 2023

Bouquet sottile e intenso



Inferno Valtellina Superiore DOCG di Triacca. Un vino rosso intenso e complesso che proviene dal cuore della Lombardia, da Villa di Tirano, in provincia di Sondrio. La Valtellina, con i suoi terrazzamenti scoscesi e le vigne aggrappate alle pendici delle Alpi Retiche, è un territorio di rara bellezza e di grande tradizione vitivinicola. La zona dell'Inferno, in particolare, è una sottozona della Valtellina Superiore DOCG, caratterizzata da un microclima particolarmente caldo e da pendenze estreme, che rendono la viticoltura un'impresa eroica. La scarsità di humus e la particolare composizione del terreno favoriscono la concentrazione degli aromi del vino. Una curiosità. Oltre alla sottozona "Inferno", la Valtellina comprende anche Sassella, Grumello, Valgella e Maroggia. Ogni sottozona ha le sue peculiarità, ma tutte condividono l'utilizzo del vitigno Nebbiolo, ocalmente chiamato Chiavennasca, come base per la produzione del vino. Questo vitigno, nobile e austero, è l'anima della Valtellina e conferisce al vino struttura, eleganza e una grande capacità di invecchiamento. La vinificazione ha inizio con la macerazione sulle bucce che dura 12-15 giorni in fermentini inox da 130 ettolitri con follatori automatici. Questo permette di estrarre al meglio colore, aromi e tannini. L'affinamento, poi, avviene in botti di rovere per un minimo di 12 mesi, per ammorbidire i tannini e conferire al vino complessità e finezza. Colore rosso rubino tendente al granata, segno di una buona maturazione, al naso è sottile e intenso, con sfumature di rosa appassita e nocciola, tipiche del Nebbiolo. In bocca è asciutto, austero, leggermente tannico ma al tempo stesso vellutato e aromatico, con una lunga persistenza. Può essere conservato in cantina anche per 10 anni o più, evolvendo e sviluppando con il tempo complessità e finezza. La sua struttura e i suoi tannini lo rendono perfetto per accompagnare piatti ricchi e saporiti.

Azienda storica a conduzione familiare, Triacca ha sede a Campascio, in Valposchiavo, in Svizzera. I vigneti, e "le" cantine, però, si trovano in Italia. In particolare La Gatta in Valtellina, La Madonnina nel Chianti Classico, Santavenere a Montepulciano. Vitivinicoltori dal 1897, i vini targati Triacca ottengono regolarmente ottimi punteggi nelle più rinomate guide enologiche. Oggi la gestione dell'azienda è nelle mani dei fratelli Giovanni e Luca, esponenti della quarta generazione. Luca è enologo e responsabile della produzione vinicola. Giovanni dirige la casa madre. Con loro, lo zio Rino, la "vecchia guardia", che accoglie ancora i visitatori a La Gatta con la sua nota amabilità e passione.

La Vigna

Terreno	Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazioni
Esposizione Allevamento	Archetto valtellinese
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 12-15 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici. Tre delestage a temperatura controllata di 27°C. Affinamento ottenuto in botti di rovere per un minimo di 12 mesi
Sensazioni	Rosso rubino tendente al granata. Al naso sottile e intenso, con sfumature di rosa appassita e nocciola. Al palato asciutto, austero, leggermente tannico e al tempo stesso vellutato e aromatico

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