

INFERNO 2004 DOCG NINO NEGRI



L'Inferno è la più ristretta delle 4 sottozone DOCG Valtellina Superiore: 68 ettari di vigne tra Poggiridenti e Tresivio, lungo le pendici delle Alpi Retiche, sulla sponda destra dell'Adda, in provincia di Sondrio. Il nome è dovuto alla ripida pendenza, che la rende difficilissima da lavorare, e all'alta temperatura estiva, causata dal riverbero del sole sulle rocce. "Paradiso di Bacco è quell'Inferno rosso di brace e fiamma, e odore infuso di prugne e more emana, e al paradiso è meglio preferire" scrive l'abate Morelli nel "Dionisos".

Le uve: 90% Chiavennasca (denominazione locale del Nebbiolo), 10% Pignola e Pinot Nero.

Il vigneto: vigne selezionate nella sottozona Inferno, in comune di Tresivio, ad una altitudine variabile fra 350 e 500 metri. Esposizione a sud, su terreno franco sabbioso a tessitura sciolta.

Sistema di allevamento: Guyot modificato ad archetto, con 3500 ceppi per ettaro, e una resa di 60 quintali/ettaro pari ad appena 42 ettolitri di vino.

La vinificazione: le uve mature, raccolte da metà ottobre ai primi di novembre, sono vinificate tradizionalmente "in rosso", con 10 giorni di macerazione delle bucce nel mosto; la fermentazione avviene a 28 - 30°C.

La maturazione: il vino nuovo resta in acciaio sino a marzo; quindi sosta per 12 mesi in fusti di rovere di Slavonia. L'affinamento in vetro è di almeno tre mesi.

Il vino: colore rubino vivido, tendente all'arancione; profumo etereo, di buona finezza, con ricordi di prugna, mora, rosa e viola appassita, sottolineati da piacevoli sentori di resina e di spezie (chiodo di garofano, cannella); sapore asciutto, particolarmente sapido, di giusta tannicità, con elegante fondo di nocciola tostata a lungo persistente.

Conservazione ottimale: 4 - 5 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: agnello, capretto, cacciagione, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati (bitto).

Temperatura di servizio: 20°C.