



Denominazione: **Valtellina Superiore D.O.C.G. Inferno Efesto®**

Uva: Nebbiolo - Chiavennasca 100%

Caratteristiche e curiosità: Ottenuto da uve Nebbiolo, localmente denominate Chiavennasca e da uve autoctone e storiche quali Pignola e Rossola. Efesto®, Dio del fuoco, è il nome del nostro Valtellina Superiore D.O.C.G. Inferno, e fa parte della nostra produzione denominata Vini degli Dei®. Per disposizione del disciplinare di produzione del Valtellina Superiore D.O.C.G. deve invecchiare per un minimo di 24 mesi di cui almeno 12 in botti di rovere prima di essere messo in commercio.

Dove lo trovi: Ristoranti - Enotecche - Punto Vendita Aziendale

Produttività: ~ 65 q.li/Ha

Resa in vino: 70

Vigneti: Ricadenti sul versante retico da est a ovest con esposizione a sud siti all'interno della zona di produzione del Valtellina Superiore Inferno ad un'altitudine tra i 300 e i 450 m. s.l.m. nei comuni di Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Tresivio. Terreno franco-sabbioso, permeabile all'acqua, moderatamente profondo.

Vinificazione: Fermentazione a cappello sommerso con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere, poi in serbatoi di acciaio inox e vasche di calcestruzzo.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino brillante che con l'invecchiamento tende al granata. Profumo fruttato con sentore di lampone con leggere sfumature di violetta. Sapore armonico, sapido, persistente ed elegante.

Invecchiamento: Vino di medio invecchiamento 6-7 anni.

Abbinamenti: Pasta, risotti, carni bianche e rosse, formaggi in genere.

Contenuto alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

Formato e annata: 0,375 litri del 2013 | 0,750 litri del 2013 | 1,500 litri del 2012 | 3,000 litri del 2012

Acidità totale: ~ 5,6 g/l

Estratto: ~ 26 g/l

Zuccheri residui: ~ 1 g/l