“CASELLI ZACCONE”



Inferno - Alpi 1

Questo vino nasce da un’idea innovativa dei Sigg. Caselli e Zaccone in collaborazione con la Casa Vinicola Triacca. I terrazzamenti valtellinesi dell’Inferno, sono tra i più ripidi e soleggiati della valle, con un’esposizione a sud pieno che spinge il Nebbiolo a una maturazione piena e intensa.

— **MARCHIO**
Caselli Zaccone

— **TIPOLOGIA**
Vino rosso

— **ZONA DI PRODUZIONE**
Regione: Lombardia
Provincia: Sondrio
Comune: Poggiridenti

— **UVAGGIO**
Nebbiolo

— **DENOMINAZIONE**
Valtellina Superiore DOCG

— **COMPOSIZIONE TERRENO**
Argille sabbiose, poco humus e molto permeabile. Fattori alquanto favorevoli per profumi e conservazioni

— **RESA**
650g/m^2

— **SISTEMA DI ALLEVAMENTO**
Archetto valtellinese

— **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

— **GRADAZIONE ALCOLICA**
13% vol

— **ACIDITÀ TOTALE**
5,8g/l

— **ZUCCHERO RESIDUO**
<0,5g/l

— **LONGEVITÀ**
6/8 anni

— **NOTE DEGUSTATIVE**
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

— **ABBINAMENTI**
Compagno ideale per pasta e primi piatti, carni e formaggi

— **TEMPERATURA DI SERVIZIO**
15–17°C

— **FORMATO**
75cl