

Rainoldi

# INFERNO RISERVA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vino rosso – Valtellina Superiore DOCG

**Zona produttiva** Comuni di Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Treviso. Sud, 350-550 m.s.l.m.

**Vitigno** Nebbiolo (Chiavennasca)

**Vinificazione e affinamento** In piccoli fusti di rovere per circa 18 mesi. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per un anno prima della commercializzazione.



## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino intenso

**Profumo** Note di piccoli frutti rossi, spezie, tabacco, timo

**Sapore** In bocca è ricco, denso e dal finale lungo. Vino particolarmente longevo.

**Abbinamenti** Carni rosse, selvaggina e preparazioni al forno con sughi elaborati. Temperatura di servizio: 16-18 °C

CHIURO / LOMBARDIA



RAINOLDI  
Dal 1925 il vino come cultura



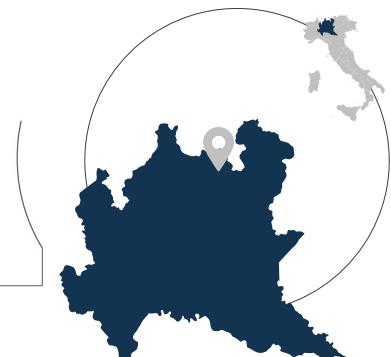
ANNO DI FONDAZIONE | 1995



ENOLOGO | ALDO RAINOLDI



VITIGNI | NEBBIOLI (CHIAVENNASCASCA)



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

 MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI