

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.

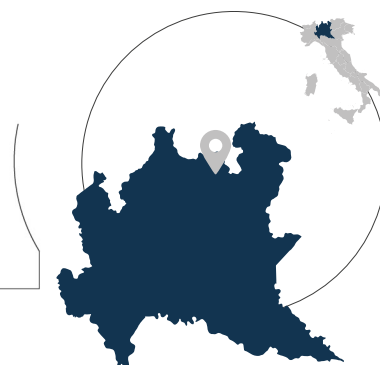
NOTE ORGANOLETTICHE

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



 ANNO DI FONDAZIONE | 1995

 ENOLOGO | ALDO RAINOLDI

 VITIGNI | NEBBIOLO (CHIAVENNASCA)

