

BETTINI



CLASSICI

Valtellina Superiore Inferno DOCG Nebbiolo

Inferno è una delle denominazioni che hanno contribuito a costruire la reputazione della Valtellina nel mondo. Un nome evocativo che custodisce una lunga tradizione vitivinicola e che oggi continua a raccontarsi attraverso il Nebbiolo delle Alpi. Un vino che esprime il fascino della montagna, la precisione del tempo e l'identità di un territorio unico.

DESCRIZIONE

Uve	Nebbiolo 100%
Zona di produzione	Vigneti situati nei Comuni di Poggiridenti e Tresivio
Esposizione e altitudine	A sud, tra 300-500 metri s.l.m.
Caratteristiche del terreno	Prevalentemente sabbioso, di origine morenica
Sistema di allevamento	Guyot
Vendemmia	Manuale a ottobre
Vinificazione	La vinificazione è da uve Nebbiolo. Il mosto rimane sulle bucce per un periodo volutamente prolungato per consentire maggiore estrazione di colore e profumi. Maturazione in botte di rovere.
Temperatura di servizio	16°-18° C

ALTRE INFORMAZIONI

Colore	Rosso rubino brillante
Profumo	Delicato di nocciola, etereo
Sapore	Franco, giustamente tannico, armonico



Casa Vinicola F.lli Bettini s.n.c.

Via Nazionale, 68 - 23036 S. Giacomo di Teglio (SO) | Tel. +39 0342 786068 | Fax +39 0342 786535
info@vinibettini.it | www.vinibettini.it | P. iva 00530840149 | N. REA SO 39253