



Azienda Agricola "La Spia"

Vigneto Inferno
Valtellina Superiore DOCG - Riserva
Vendemmia 2006

Annata 2006: *L'andamento climatico di settembre e ottobre, tendenzialmente piuttosto caldo, ha favorito la maturazione e le uve sono state raccolte quindi con un grado alcolico molto elevato. Complessivamente tutti i parametri consentono di poter definire il 2006 una ottima annata.*



Uve: 100% Nebbiolo, denominato localmente "chiavennasca".

Vigneto: Valtellina Superiore DOCG sottozona Inferno. Terreni ben drenati, poco profondi in prevalenza sabbioso-limosi a pH sub acido. Vigneto in forte pendenza, situato ad una altitudine variabile tra 350 e 500 m s.l.m. con esposizione a Sud. Viti ed impianto di età avanzata con ottimo equilibrio vegeto-produttivo. Sesto d'impianto 3500/4000 viti per ettaro. La resa di uva è limitata a 65 quintali per ettaro.

Vinificazione e affinamento:

la raccolta dell'uva è avvenuta unicamente a mano nella prima parte del mese di ottobre. Le uve sono state vinificate tradizionalmente con vinificatori a temperatura controllata (24° - 28°C) per otto giorni. Il vino nuovo è stato posto in piccole botti di rovere francese per 48 mesi. Un secondo passaggio è avvenuto in vasche d'acciaio per 36 mesi.

Il vino: colore rosso granato, ha profumo orgogliosamente ricco, con speziatura delicata e bouquet complesso. Sapore asciutto, caldo e sapido. Ha grandi capacità di invecchiamento e riflette il connubio tra roccia e uomo.

Dati analitici: alcol 13,00%; acidità totale 5,6 g/l; pH 3,60; estratto secco totale 29,4 g/l.

Produzione : circa 2000 bottiglie.

Conservazione ottimale: 10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: carni di selvaggina, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° C.