



VIGNA CA' GUICCIARDI

VALTELLINA SUPERIORE

DOCG

INFERNO

2020



La casa colonica al centro della proprietà ha dato il nome alla Vigna. Il cru è caratterizzato da piccole vallette con pendenze molto elevate. Grandi rocce affioranti si alternano ai terrazzi sorretti da muri in pietra tra i più alti della Valtellina. La roccia ha un particolare colore tendente al bianco (quarzo) che aumenta considerevolmente l'energia solare determinando temperature e luminosità più alte che in altre zone della Valle e che contribuiscono ad esaltare il carattere fruttato del vino.

Annata 2020: l'inverno è stato nevoso e ricco di precipitazioni. La primavera secca e calda ed un inizio estate poco piovoso con temperature al di sopra della media hanno determinato un inizio invaiatura in netto anticipo (inizio luglio). L'andamento climatico fino alla seconda metà di settembre è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media, con precipitazioni piovose molto intense. Alla fine di settembre le temperature hanno subito un brusco calo termico determinando condizioni ottimali per la maturazione del Nebbiolo.

LE UVE

Nebbiolo (Chiavennasca).

ZONA DI PRODUZIONE

Zona Inferno "Vigna Ca' Guicciardi".

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine compresa tra 370-480 metri s.l.m. con esposizione a sud-est, sud e sud-ovest. Pendenza compresa tra il 60 e l'85%. Età del vigneto tra i 10 e i 50 anni.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

La roccia scistosa è il risultato della trasformazione di rocce a grande profondità emerse durante la formazione delle Alpi. In questa Vigna lo scisto è chiaro con infiltrazioni bianche di quarzo. I terrazzi molto alti sono stati riempiti nei secoli con terre di riporto composte da piccole quantità di argilla, sabbia e limo.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot e archetto valtellinese.

VENDEMMIA

La vendemmia manuale si è svolta tra il 30 di settembre ed il 9 di ottobre.

VINIFICAZIONE

L'uva viene diraspata e pigiata. La vinificazione classica in rosso prevede rimontaggi e delestage con fermentazione tra i 25 e i 28 gradi.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica il vino affina per almeno 12 mesi in botti di rovere di media capacità.

Segue l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di almeno sei mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vigna Ca' Guicciardi ha colore rosso rubino brillante di buona intensità, profumo intenso di frutta rossa matura, con note dominanti di ciliegia nera e ribes, spezie (liquirizia, chiodi di garofano, cannella), di viola appassita; in bocca i tannini sono ricchi ed avvolgenti, frutto di una maturazione in ambiente caldo e luminoso.

GRADAZIONE

13%vol

CONSERVAZIONE OTTIMALE

10 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, agnello, capretto, selvaggina, formaggi stagionati.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1.500 ml
Magnum