



# INFERNOTTO

RISERVA  
Vino Rosso Fermo

**Collezione Vini sotto Chiave:** etichette storiche prodotte esclusivamente nelle Cantine Mossi 1558.

*Riserva prodotta soltanto nelle migliori annate, caldo e coinvolgente, emoziona fin dal primo assaggio.  
Predilige preparazioni raffinate, salumi e formaggi stagionati.  
Far decantare almeno due ore prima di servirlo.*



**VARIETÀ:** 50% Barbera, 40% Croatina, 10% Pinot nero

**TERROIR:** i vigneti sono situati nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza); gli impianti sono collocati in zona collinare con una pendenza del 15%. Gli appezzamenti, con esposizione Sud-Est, si trovano ad un'altitudine di 200 m slm e presentano una tessitura argillosa. La forma di allevamento utilizzata è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.4 x 1.4 m ed una potatura a Guyot semplice per le varietà Barbera e Croatina mentre per il Pinot nero è stato scelto il cordone speronato. La densità d'impianto è di 3000 ceppi/ha e la resa media annuale è di 80 q.li/ha.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** solo le migliori annate vedono nascere l'*Infernotto*. Le uve sono selezionate e vinificate separatamente. Le macerazioni sono prolungate e un attento taglio dei vini ottenuti fa sì che si ottenga il massimo da ognuno.

**AFFINAMENTO:** in barrique francesi e in tonneaux

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** almeno 6 mesi

**LONGEVITÀ:** +48 mesi

**GRADAZIONE:** alc 14% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 2.5 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.3 g/l in Ac. Tartarico

**VISTA:** rosso rubino con riflessi granato.

**OLFATTO:** etereo, con intense note boisé di liquirizia e spezie e un sottofondo di castagna.

**GUSTO:** di buona struttura, tannico. La liquirizia si unisce a note di cacao amaro e caffè tostato.

**ABBINAMENTO:** ideale con un ricco tagliere di salumi e un buon parmigiano 36 mesi, carni rosse e secondi piatti succulenti.

**COME SERVIRE:** in calice Ballon a una temperatura di 18°-20° C.

**PRIMA ANNATA:** 2002

**CONFEZIONE:** bottiglia bordolese antica da 0.75 l (in scatola da 6 e in confezione regalo) e da 3 l in cassa di legno.

**PRODUZIONE:** 5000 bottiglie/anno da 0.75 e 3 litri.



## RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2018: menzione a [Decanter Asia Wine Awards](#).

2019: 87 punti nell'[Annuario dei Migliori Vini Italiani](#) di Luca Maroni.

