



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Brut Rosé

Millesimo 2010



Vitigno	Chiavennasca 92%, Pignola 4%, Rossola 4%.
Zona di produzione	Comuni di Ponte in Valtellina e Teglio.
Esposizione e altimetria	Sud, 600 - 730 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Sabbio-limoso a reazione acida.
Prima annata di produzione	1980
Periodo di vendemmia	Seconda metà di ottobre. Vendemmia manuale.
Giudizio sull'annata	Questo millesimo condivide con le migliori annate le enormi potenzialità di invecchiamento. I vini si contraddistinguono per l'ottima struttura.
Resa	80 q.li/ha
Vinificazione	La prima operazione è l'immediato abbattimento della temperatura delle uve con ghiaccio secco. L'uva intera viene quindi lasciata macerare in pressa a freddo per alcune ore. Il risultato della pigiatura è un mosto fiore di colore rosa pallido, che viene fatto fermentare a bassa temperatura per alcune settimane in assenza di bucce. Questa sarà la base spumante. Il resto del processo ripercorre fedelmente le fasi del metodo classico.
Affinamento	La base spumante resta in acciaio fino alla primavera. Successivamente viene messa in bottiglia dove sosta sui propri lieviti per ben 36 mesi prima della sboccatura.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 12,98% Vol. - zuccheri totali g/l: 5 - estratto secco totale g/l: 22,1 - acidità totale g/l: 6,7 - SO2 totale mg/l: 76
Scheda organolettica	Colore tipico della buccia di cipolla. Perlage fine e persistente. Vino tipicamente secco, dal profumo intenso e sottile. Al palato si rivela fresco e fragrante, di buona struttura e sorretto da un'ottima forza acida.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	Vino da tutto pasto, ideale sia come aperitivo, sia in abbinamento ad antipasti a base di pesce e crostacei, sia in accompagnamento al principale piatto della cucina tradizionale: i pizzoccheri. Si consiglia di servire a 10°C.
Bottiglie prodotte	7600 bottiglie da 0,750 lt.