



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Crespino

Valtellina Superiore DOCG 2011



Uve	Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione	Comuni di Sondrio (frazione Ponchiera), Montagna in Valtellina e Teglio.
Esposizione e altimetria	Sud, 500 - 600 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Poco profondo.
Prima annata di produzione	1995. Vino prodotto unicamente nelle annate migliori.
Periodo di vendemmia	Tardiva, tra la fine di ottobre e la prima settimana di novembre. Vendemmia manuale.
Giudizio sull'annata	La dolcezza dei tannini e la freschezza dei profumi rilevabili nei vini di questo millesimo rendono questa annata imperdibile per coloro che amano bevibilità e prontezza.
Resa	60 q.li/ha
Vinificazione	Fermentazione con macerazione a temperatura controllata, follature e rimontaggi. Fermentazione malolattica entro la primavera.
Affinamento	In barriques nuove di rovere francese per un periodo di sedici mesi. Segue un affinamento in bottiglia per un periodo di almeno un anno prima della commercializzazione.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 13,87 % Vol. - zuccheri totali g/l: < 1,0 - estratto secco totale g/l: 30,8 - acidità totale g/l: 5,46 - SO2 totale mg/l: 86
Scheda organolettica	Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato, balsamico, con sentori di terra bagnata. In bocca si presenta denso e persistente. I tannini sono possenti, ma ben armonizzati.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	Il Crespino accompagna egregiamente carni rosse, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
Bottiglie prodotte	600 bottiglie da 0,375 lt, 4300 bottiglie da 0,750 lt,