



ALDO RAINOLDI  
*Il vino come cultura*

# Cuvée Maria Vittoria Rosè Nature

Millesimo 2008



<b>Uve</b>	Chiavennasca 92%, Pignola 4%, Rossola 4%.
<b>Zona di produzione</b>	Comuni di Ponte in Valtellina e Teglio.
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud, 600 - 730 m s.l.m.
<b>Tipologia di terreno</b>	Sabbio-limoso a reazione acida.
<b>Prima annata di produzione</b>	2007
<b>Periodo di vendemmia</b>	Metà ottobre. Vendemmia manuale.
<b>Giudizio sull'annata</b>	Annata di indiscusso valore, caratterizzata da invecchiamento e maturazione precoci. Vini di struttura adatti a lunghi invecchiamenti.
<b>Resa</b>	80 q.li/ha
<b>Vinificazione</b>	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. Il resto del processo ripercorre fedelmente le fasi del metodo classico.
<b>Affinamento</b>	Una parte della base spumante sosta per 4 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio, la restante resta in acciaio fino alla primavera. Successivamente viene messa in bottiglia dove sosta sui propri lieviti per ben 60 mesi prima della sboccatura.
<b>Analisi chimica all'imbottigliamento</b>	- gradazione alcolica: 12,6% Vol. - zuccheri totali g/l: 1,6 - estratto secco totale g/l: 23,4 - acidità totale g/l: 6,2 - SO <sub>2</sub> totale mg/l: 72
<b>Scheda organolettica</b>	Colore rosa antico. Naso elegante, finissimo, intenso e con notevole ampiezza della gamma aromatica in cui spiccano la viola appassita e le fragoline di bosco. In bocca è cremoso, morbido, di notevole freschezza, sapido e di lunga persistenza aromatica. Ottima bevibilità.
<b>Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio</b>	Vino da tutto pasto, ideale 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.
<b>Produzione annua</b>	800 bottiglie da 0,750 lt, 113 magnum.