



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Cuvée Maria Vittoria Rosè Nature

Millesimo 2010



Uve	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	2007
Periodo di vendemmia	Metà ottobre. Vendemmia manuale.
Giudizio sull'annata	Il millesimo 2010 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. Il resto del processo ripercorre fedelmente le fasi del metodo classico.
Affinamento	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.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 12,95% Vol. - zuccheri totali g/l: 2 - estratto secco totale g/l: 26,5 - acidità totale g/l: 7,1 - SO2 totale mg/l: 105
Scheda organolettica	Colore rosa antico. Naso elegante, inissimo, 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.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	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.
Produzione annua	850 bottiglie da 0,750 lt.