



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Fruttaio Ca' Rizzieri

Sfursat di Valtellina DOCG 2011



Uve	Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione	Comuni di Sondrio e Teglio.
Esposizione e altimetria	Sud, 400 - 650 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida.
Prima annata di produzione	1995. Vino prodotto unicamente nelle annate migliori.
Periodo di vendemmia	Prima settimana di ottobre. Vendemmia rigorosamente manuale, in cassetta.
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	75 q.li/ha
Vinificazione	Le uve raccolte vengono lasciate appassire in cassette sino a dicembre/gennaio affinché attraverso la disidratazione del grappolo si concentri il contenuto zuccherino e si sviluppino particolari aromi. Criomacerazione pre-fermentativa di circa 60 ore, seguita da macerazione a temperatura controllata con continui rimescolamenti della vinaccia. Fermentazione malo-lattica entro la primavera.
Affinamento	La maturazione avviene in barriques nuove di rovere francese per un periodo di 16-18 mesi. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno un anno prima della commercializzazione.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 15,79 % Vol. - zuccheri totali g/l: 2,3 - estratto secco totale g/l: 33,9 - acidità totale g/l: 5,39 - SO ₂ totale mg/l: 82
Scheda organolettica	Vino dotato di grande struttura ed eleganza. Colore rosso granato. Profumo intenso, con sentori di frutta sotto spirito, china e tabacco. In bocca è ricco, con tannini possenti, ben armonizzati con la grassezza della polpa. Finale interminabile.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	Questo vino accompagna egregiamente i formaggi stagionati, in particolar modo il "Bitto". Ottimo anche con carni rosse e selvaggina. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
Bottiglie prodotte	13460 bottiglie da 0,750 lt, 260 magnum, 100 doppi magnum.