



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Fruttaio Ca' Rizzieri

Sfursat di Valtellina DOCG 2013



- 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 vendemmia 2013 riscrive le regole di qualità dei vini valtellinesi collocandosi nel gotha delle vendemmie di vertice. Sia i vini prodotti con la tecnica dell'appassimento, che quelli ottenuti da uva fresca, hanno dato vita a vini di buona struttura, di grande espressività olfattiva e di ottimo equilibrio.
- 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. 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.
- Affinamento**
- Analisi chimica all'imbottigliamento**
- gradazione alcolica: 15,34 % Vol.
 - zuccheri totali g/l: 4,4
 - estratto secco totale g/l: 31,5
 - acidità totale g/l: 6,29
 - SO₂ totale mg/l: 92
- 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** 21058 bottiglie da 0,750 lt, 520 magnum, 70 doppi magnum.