



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Ghibellino

Bianco IGT 2014



- Uve** 100% Sauvignon Blanc.
- Zona di produzione** Comune di Tresivio.
- Esposizione e altimetria** Sud, 400 m s.l.m.
- Tipologia di terreno** Sabbio-limoso a reazione sub-acida. Abbastanza profondo.
- Prima annata di produzione** 1983
- Periodo di vendemmia** Metà di settembre. Vendemmia manuale.
- Giudizio sull'annata** Nonostante una piovosità superiore alla media, la 2014 è senza ombra di dubbio una vendemmia interessante: merito delle basse temperature notturne registrate a ridosso della raccolta.
- Resa** 95 q.li/ha
- Vinificazione** A seguito di una breve sosta in pressa per esaltarne l'aromaticità, il mosto viene chiarificato in maniera del tutto naturale sfruttando l'azione del freddo. Al termine di una lenta fermentazione condotta a bassa temperatura, il vino ottenuto viene lasciato riposare sui propri lieviti per cinque mesi.
- Affinamento** Unicamente in acciaio per cinque mesi. Il successivo affinamento in bottiglia permette di rivelarne le grandi potenzialità evolutive.
- Analisi chimica all'imbottigliamento**
- gradazione alcolica: 12,20 % Vol.
 - zuccheri totali g/l: 1,9
 - estratto secco totale g/l: 23
 - acidità totale g/l: 6,1
 - SO2 totale mg/l: 125
- Scheda organolettica** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo varietale, tipica espressione del vitigno. Sentori di menta, pompelmo rosa, mango e ananas. La particolare finezza dei profumi sono una caratteristica che il clima fresco e ventilato della Valtellina sa esaltare. La giusta acidità che lo contraddistingue ne fa un vino fresco ed equilibrato, con affascinanti evoluzioni di aromi e sapori e con ottime possibilità di evoluzione nel tempo.
- Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio** Ottimo con i primi piatti, con carni bianche e formaggi freschi. Eccellente in abbinamento alla bresaola. Si consiglia di servire a 13° C.
- Bottiglie prodotte** 5424 bottiglie da 0,750 lt, 30 magnum.