



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Grumello Riserva

Valtellina Superiore DOCG 2009



- Uve** Nebbiolo (Chiavennasca).
- Zona di produzione** Un vigneto all'interno della zona denominata "Dossi Salati", nel comune di Sondrio.
- Esposizione e altimetria** Sud, 600 m s.l.m.
- Tipologia di terreno** Sabbio-ghiaioso a reazione tipicamente sub-acida. Poco profondo e caratterizzato da uno strato superficiale estremamente compatto.
- Prima annata di produzione** 2007. Vino prodotto unicamente nelle annate migliori.
- Periodo di vendemmia** Tra la seconda e la terza settimana di ottobre. Vendemmia manuale.
- Giudizio sull'annata** L'annata 2009 rappresenta in Valtellina uno dei millesimi più interessanti in assoluto. La qualità delle uve e l'equilibrio dei vini, che lasciano presagire una strepitosa evoluzione dei prodotti negli anni, resteranno una sorta di riferimento per le annate successive.
- Resa** 60 q.li/ha
- Vinificazione** Fermentazione con macerazione a temperatura controllata, cadenzata da cicli di follatura e rimontaggi. Fermentazione malo-lattica entro la primavera.
- Affinamento** In barrique di rovere francese nuove per un periodo di sedici mesi. Segue una sosta di quattro mesi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno due anni prima della commercializzazione.
- Analisi chimica all'imbottigliamento**
- gradazione alcolica: 14 % Vol
 - zuccheri totali g/l: 1,4
 - estratto secco totale g/l: 32,4
 - acidità totale g/l: 5,44
 - SO2 totale mg/l: 110
- Scheda organolettica** Colore rosso rubino intenso. Profumo caratterizzato da un'ampia gamma aromatica che spazia dall'amarena sotto spirito, alla viola sino alla liquirizia. Sapore ricco, avvolgente, complesso e persistente.
- Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio** Questo vino accompagna egregiamente carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
- Bottiglie prodotte** 3275 bottiglie da 0,750 lt.