



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Grumello Riserva

Valtellina Superiore DOCG 2010



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	Il millesimo 2010 condivide con le migliori annate le enormi potenzialità di invecchiamento. I vini si contraddistinguono per l'ottima struttura.
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: 13,8 % Vol - zuccheri totali g/l: <1 - estratto secco totale g/l: 29,2 - acidità totale g/l: 5,13 - SO2 totale mg/l: 88
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	5277 bottiglie da 0,750 lt, 115 magnum.