



ALDO RAINOLDI  
*Il vino come cultura*

# Grumello

## Valtellina Superiore DOCG 2013



<b>Uve</b>	Nebbiolo (Chiavennasca).
<b>Zona di produzione</b>	Comuni di Sondrio (frazione Ponchiera) e Montagna in Valtellina.
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud, 350 - 600 m s.l.m.
<b>Tipologia di terreno</b>	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Abbastanza profondo.
<b>Prima annata di produzione</b>	1925
<b>Periodo di vendemmia</b>	Tra la seconda e la terza settimana di ottobre. Vendemmia manuale.
<b>Giudizio sull'annata</b>	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.
<b>Resa</b>	75 q.li/ha
<b>Vinificazione</b>	Al termine di una lenta macerazione a temperatura controllata, cadenzata da cicli di rimontaggi e follature, il vino viene messo in vasche di acciaio affinché la fermentazione malo-lattica si compia entro la primavera.
<b>Affinamento</b>	Il vino, completate le fermentazioni, matura per diciotto mesi circa in botti di rovere di Slavonia. Di fondamentale importanza è il successivo affinamento in bottiglia, che avviene in cantine buie e fresche per almeno nove mesi prima della commercializzazione.
<b>Analisi chimica all'imbottigliamento</b>	- gradazione alcolica: 13,03 % Vol. - zuccheri totali g/l: 2,1 - estratto secco totale g/l: 26,6 - acidità totale g/l: 4,91 - SO <sub>2</sub> totale mg/l: 78
<b>Scheda organolettica</b>	Colore rosso rubino. Profumo delicato con evidenti note di nocciola. In bocca appare armonico e di buon corpo.
<b>Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio</b>	Il grumello accompagna carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
<b>Bottiglie prodotte</b>	11450 bottiglie da 0,750 lt.