



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Grumello

Valtellina Superiore DOCG 2011



Uve	Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione	Comuni di Sondrio (frazione Ponchiera) e Montagna in Valtellina.
Esposizione e altimetria	Sud, 350 - 600 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Abbastanza profondo.
Prima annata di produzione	1925
Periodo di vendemmia	Tra la seconda e la terza settimana di ottobre. Vendemmia manuale.
Giudizio sull'annata	La dolcezza dei tannini e la freschezza dei profumi rilevabili nei vini di questo millesimo rendono questa annata imperdibile per coloro che amano bevibilità e prontezza.
Resa	75 q.li/ha
Vinificazione	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.
Affinamento	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.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 13 % Vol. - zuccheri totali g/l: 1,4 - estratto secco totale g/l: 26 - acidità totale g/l: 5,4 - SO ₂ totale mg/l: 96
Scheda organolettica	Colore rosso rubino. Profumo delicato con evidenti note di nocciola. In bocca appare armonico e di buon corpo.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	Il grumello accompagna carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
Bottiglie prodotte	17200 bottiglie da 0,750 lt.