



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Inferno Riserva

Valtellina Superiore DOCG 2013



Uve	Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione	Comuni di Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Tresivio.
Esposizione e altimetria	Sud, 300 - 550 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Poco profondo.
Prima annata di produzione	1983. Vino prodotto unicamente nelle annate migliori.
Periodo di vendemmia	Seconda decade di ottobre. Vendemmia manuale.
Giudizio sull'annata	La 2013 riscrive le regole di qualità dei vini valtellinesi collocandosi per certo 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 ottimi equilibrio.
Resa	65 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 barriques di rovere francese nuove per sedici mesi. Segue un affinamento in bottiglia per un periodo di almeno un anno prima della commercializzazione.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 13,43 %Vol. - zuccheri totali g/l: < 1,0 - estratto secco totale g/l: 29,7 - acidità totale g/l: 5,69 - SO2 totale mg/l: 77
Scheda organolettica	Colore rosso rubino intenso. Profumo fine, con note di tabacco su fondo di prugne e terra bagnata. In bocca l'acidità è bilanciata da una polpa vigorosa. Finale lungo.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	Questo vino accompagna egregiamente carni rosse, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
Bottiglie prodotte	18056 bottiglie da 0,750 lt, 290 magnum.