



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Nebbiolo

Rosso IGT 2014



Uve	Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione	Comuni di Tresivio e Ponte in Valtellina, ricadenti all'interno della DOC "Rosso di Valtellina".
Esposizione e altimetria	Sud, 250 - 550 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Abbastanza profondo, ricco di sostanza organica.
Prima annata di produzione	2006
Periodo di vendemmia	A partire dalla seconda settimana di ottobre. Vendemmia manuale.
Giudizio sull'annata	Nonostante una piovosità superiore alla media, la 2014 è senza ombra di dubbio una vendemmia interessante: merito delle basse temperature notturne registrate a ridosso della raccolta. Questa vendemmia è un'altra testimonianza del perfetto connubio tra Chiavennasca e Valtellina.
Resa	85 q.li/ha
Vinificazione	Fermentazione con macerazione in fermentini a temperatura controllata, follature e rimontaggi. Fermentazione malo-lattica entro la primavera. Una parte dell'uva viene vinificata integra (non pigiata).
Affinamento	In botti di rovere di grande capacità, per un breve periodo. Segue una sosta in bottiglia per un periodo compreso tra tre e sei mesi prima della commercializzazione.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 12,1 %Vol - zuccheri totali g/l: 1,8 - estratto secco totale g/l: 26,4 - acidità totale g/l: 5,8 - SO2 totale mg/l: 86
Scheda organolettica	Colore rosso rubino. Profumo ricco di note floreali e di frutta fresca di sottobosco. In bocca si rivela armonioso, fragrante, particolarmente bevibile.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	E' un vino versatile, da bere come aperitivo, oppure in accompagnamento ad antipasti, primi piatti e formaggi giovani. Si consiglia di servire a 15°-16° C in capaci bicchieri che ne valorizzino l'ampio bouquet.
Bottiglie prodotte	8300 bottiglie da 0,750 lt.