



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Prugnolo

Valtellina Superiore DOCG 2011



Uve	Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione	Comuni di Poggiridenti, Montagna in Valtellina, Tresivio e Teglio.
Esposizione e altimetria	Sud, 350 - 600 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Poco profondo.
Prima annata di produzione	1998
Periodo di vendemmia	Tardiva, a fine 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	70 q.li/ha
Vinificazione	Criomacerazione pre-fermentativa di circa 60 ore, seguita da macerazione a temperatura controllata con continui rimescolamenti della vinaccia.
Affinamento	Avviene, per un periodo di dodici mesi circa, nelle barriques in cui è precedentemente stato affinato lo Sforsat Fruttaio Cà Rizzieri. Successivamente viene assemblato in vasche di acciaio inox e fatto affinare in bottiglia per nove mesi prima della commercializzazione.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 12,67 % Vol. - zuccheri totali g/l: 1,6 - estratto secco totale g/l: 27,1 - acidità totale g/l: 5,15 - SO2 totale mg/l: 85
Scheda organolettica	Colore rosso rubino intenso. Profumo tipico del Nebbiolo con pronunciati sentori di prugna, ciliegia, nocciola. In bocca la densità e l'avvolgenza che lo caratterizzano ne fanno un vino estremamente armonico ed elegante fin dalla gioventù.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	Il Prugnolo è un vino versatile, da tutto pasto. Si consiglia di servire questo vino alla temperatura di 16-18°C in capaci bicchieri.
Bottiglie prodotte	1200 bottiglie da 0,375 lt, 9936 bottiglie da 0,750 lt.