



ALDO RAINOLDI  
*Il vino come cultura*

# Prugnolo

## Valtellina Superiore DOCG 2014



<b>Uve</b>	Nebbiolo (Chiavennasca).
<b>Zona di produzione</b>	Comuni di Poggiridenti, Montagna in Valtellina, Tresivio e Teglio.
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud, 350 - 600 m s.l.m.
<b>Tipologia di terreno</b>	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Poco profondo.
<b>Prima annata di produzione</b>	1998
<b>Periodo di vendemmia</b>	Tardiva, a fine ottobre. Vendemmia manuale.
<b>Giudizio sull'annata</b>	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. Quest'annata rappresenta un'altra testimonianza del perfetto connubio tra Chiavennasca e Valtellina.
<b>Resa</b>	70 q.li/ha
<b>Vinificazione</b>	Criomacerazione pre-fermentativa di circa 60 ore, seguita da macerazione a temperatura controllata con continui rimescolamenti della vinaccia.
<b>Affinamento</b>	Avviene, per un periodo di dodici mesi circa, nelle barriques in cui è precedentemente stato affinato lo Sfurat Fruttaio Cà Rizzieri. Successivamente viene assemblato in vasche di acciaio inox e fatto affinare in bottiglia per nove mesi prima della commercializzazione.
<b>Analisi chimica all'imbottigliamento</b>	- gradazione alcolica: 12,91 %Vol. - zuccheri totali g/l: <1 - estratto secco totale g/l: 29,9 - acidità totale g/l: 5,99 - SO2 totale mg/l: 98
<b>Scheda organolettica</b>	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.
<b>Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio</b>	Il Prugnolo è un vino versatile, da tutto pasto. Si consiglia di servire questo vino alla temperatura di 16-18°C in capaci bicchieri.
<b>Bottiglie prodotte</b>	6176 bottiglie da 0,750 lt, 350 magnum.