



ALDO RAINOLDI  
*Il vino come cultura*

# Rosso di Valtellina

DOC 2013



<b>Uve</b>	Nebbiolo (Chiavennasca).
<b>Zona di produzione</b>	Comuni di Albosaggia, Piateda, Ponte in Valtellina e Tresivio.
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud, 250 - 550 m s.l.m.
<b>Tipologia di terreno</b>	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Abbastanza profondo, ricco di sostanza organica.
<b>Prima annata di produzione</b>	1925
<b>Periodo di vendemmia</b>	A partire dalla seconda settimana di ottobre. Vendemmia manuale.
<b>Giudizio sull'annata</b>	Nonostante una piovosità superiore alla media, la 2013 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.
<b>Resa</b>	85 q.li/ha
<b>Vinificazione</b>	A temperatura controllata e con continui rimescolamenti della vinaccia, tesa ad esaltare le caratteristiche di freschezza e bevibilità.
<b>Affinamento</b>	Trascorre i primi mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia, per poi completare in bottiglia la propria evoluzione.
<b>Analisi chimica all'imbottigliamento</b>	- gradazione alcolica: 12,5 % Vol. - zuccheri totali g/l: 1,2 - estratto secco totale g/l: 26,9 - acidità totale g/l: 5,65 - SO2 totale mg/l: 84
<b>Scheda organolettica</b>	Colore rosso rubino. Profumo ricco di note floreali e di frutta fresca di sottobosco. In bocca si rivela armonioso, fragrante, particolarmente bevibile.
<b>Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio</b>	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.
<b>Bottiglie prodotte</b>	30000 bottiglie da 0,750 lt, 3000 magnum.