



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Sassella Riserva

Valtellina Superiore DOCG 2010



- Uve** Nebbiolo (Chiavennasca).
- Zona di produzione** Comuni di Castione Andevenno e Sondrio.
- Esposizione e altimetria** Sud, 270 - 600 m s.l.m.
- Tipologia di terreno** Ricco di roccia ferrosa, a reazione tipicamente sub-acida. Superficiale.
- Prima annata di produzione** 1983. Vino prodotto unicamente nelle annate migliori.
- Periodo di vendemmia** Prima decade di ottobre. Vendemmia Manuale.
- Giudizio sull'annata** Questo millesimo condivide con le migliori annate le enormi potenzialità di invecchiamento. I vini si contraddistinguono per l'ottima struttura.
- 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 botti di rovere per quasi due anni. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno un anno prima della commercializzazione.
- Analisi chimica all'imbottigliamento**
- gradazione alcolica: 13,49 % Vol
 - zuccheri totali g/l: 1,1
 - estratto secco totale g/l: 28,9
 - acidità totale g/l: 5,91
 - SO2 totale mg/l: 105
- Scheda organolettica** Colore rosso rubino. Profumo delicato, etereo, con sentori di noce, ciliegie e susine sotto spirito. In bocca si presenta particolarmente armonico, vellutato e persistente.
- 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** 1500 bottiglie da 0,375 lt, 12634 bottiglie da 0,750 lt, 400 magnum, 50 doppi magnum.