



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Sassella

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	1925
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	70 q.li/ha
Vinificazione	Al termine di una lenta macerazione a temperatura controllata, cadenzata da cicli di rimontaggi e follature, il vino viene messo in vasche di acciaio affinché la fermentazione malo-lattica si compia entro la primavera.
Affinamento	Il vino, completate le fermentazioni, matura per venti mesi circa in botti di rovere di Slavonia. Di fondamentale importanza è il successivo affinamento in bottiglia, che avviene in cantine buie e fresche per almeno nove mesi prima della commercializzazione.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 12,75 %Vol. - zuccheri totali g/l: 1,6 - estratto secco totale g/l: 26,8 - acidità totale g/l: 5,15 - SO2 totale mg/l: 99
Scheda organolettica	Colore rosso rubino. Profumo delicato con prevalenza di note fruttate, sentori di spezie e fiori appassiti. 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	3000 bottiglie da 0,375 lt, 22600 bottiglie da 0,750 lt.