



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Sfursat

Sfursat di Valtellina DOCG 2012



Uve	Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione	Comuni di Castione Andevenno, Sondrio, Tresivio, Chiuro e Teglio.
Esposizione e altimetria	Sud, 400 - 650 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida.
Prima annata di produzione	1970
Periodo di vendemmia	Prima settimana di ottobre. Vendemmia rigorosamente manuale, in cassetta.
Giudizio sull'annata	Questo millesimo condivide con le migliori annate le enormi potenzialità di invecchiamento. I vini si contraddistinguono per l'ottima struttura.
Resa	75 q.li/ha
Vinificazione	Le uve raccolte vengono lasciate appassire in cassette sino a dicembre/gennaio in modo che attraverso la disidratazione del grappolo si concentri il contenuto zuccherino e si sviluppino particolari aromi. Criomacerazione pre-fermentativa di circa 60 ore, seguita da macerazione a temperatura controllata con continui rimescolamenti della vinaccia. Fermentazione malo-lattica entro la primavera.
Affinamento	In botti di rovere per un periodo di 18-20 mesi. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno un anno prima della commercializzazione.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 15,41 %Vol. - zuccheri totali g/l: <1 - estratto secco totale g/l: 33,1 - acidità totale g/l: 5,73 - SO2 totale mg/l: 74
Scheda organolettica	Le concentrazioni raggiunte e gli aromi che si sviluppano con l'appassimento, lo rendono un vino di grande finezza e personalità. Colore rosso granato. Profumo intenso, speziato, con sentori di confettura, nocciola tostata e uva appassita. Caldo, vigoroso, dal sapore pieno, rotondo ed armonico.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	Questo vino accompagna egregiamente i formaggi stagionati, in particolar modo il "Bitto". Ottimo anche con carni rosse e selvaggina. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
Bottiglie prodotte	1260 bottiglie da 0,375 lt, 13600 bottiglie da 0,750 lt.