



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Sfursat

Sfursat di Valtellina DOCG 2013



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	La vendemmia 2013 riscrive le regole di qualità dei vini valtellinesi collocandosi nel gotha delle vendemmie di vertice. Sia i vini prodotti con la tecnica dell'appassimento, che quelli ottenuti da uva fresca, hanno dato vita a vini di buona struttura, di grande espressività olfattiva e di ottimo equilibrio.
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: 14,52 % Vol. - zuccheri totali g/l: <1 - estratto secco totale g/l: 30,7 - acidità totale g/l: 5,21 - SO2 totale mg/l: 104
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 particolare modo il "Bitto". Ottimo anche con carni rosse e selvaggina. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
Bottiglie prodotte	7952 bottiglie da 0,750 lt, 260 magnum.