



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Zapel

Vino Bianco 2014



Uve	Nebbiolo (vinificato in bianco), Sauvignon Blanc e Chardonnay.
Zona di produzione	Comuni di Tresivio e Ponte in Valtellina.
Esposizione e altimetria	Sud, 250 - 550 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Abbastanza profondo, ricco di sostanza organica.
Prima annata di produzione	Anni '60
Periodo di vendemmia	Metà di settembre per il Sauvignon Blanc e lo Chardonnay, metà di ottobre per la Chiavennasca. Vendemmia manuale.
Giudizio sull'annata	Nonostante una piovosità superiore alla media, la 2014 è senza ombra di dubbio una vendemmia interessante: merito delle basse temperature notturne registrate a ridosso della raccolta.
Resa	85 q.li/ha
Vinificazione	In bianco, a bassa temperatura, mirata ad esaltare le caratteristiche di aromaticità e freschezza delle uve che lo compongono. Trattandosi di uve raccolte in epoche diverse, il vino viene assemblato alcune settimane prima dell'imbottigliamento.
Affinamento	Trascorre i primi mesi di affinamento in vasche di acciaio inox, per poi completare in bottiglia la propria evoluzione.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 11,60 % Vol. - zuccheri totali g/l: 1,8 - estratto secco totale g/l: 22,4 - acidità totale g/l: 5,70 - SO2 totale mg/l: 128
Scheda organolettica	Colore giallo verdolino. Profumo particolarmente fine, fruttato, di mela. Secco al palato, fresco, piacevole ed armonico.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	E' un vino versatile, da bere come aperitivo, oppure in accompagnamento ad antipasti, primi piatti a base di pasta, pesce e crostacei. Si consiglia di servire a 10 °C, in bicchieri che ne valorizzino il bouquet.
Bottiglie prodotte	6950 bottiglie da 0,750 lt.