



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Zapel

Vino Bianco 2016



| | |
|--|--|
| 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 | La 2016 è certamente una vendemmia tardiva nella quale le notti fredde, inevitabilmente collegate ad una raccolta così tardiva, hanno regalato vini non troppo alcolici ma con una varietà ed intensità olfattiva davvero interessanti. |
| 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: 12,10 % Vol. - zuccheri totali g/l: <2 - estratto secco totale g/l: 20,8 - acidità totale g/l: 5,20 - SO2 totale mg/l: 100 |
| 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 | 9640 bottiglie da 0,750 lt. |