



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Brut Rosé

Millesimo 2011



Vitigno	Chiavennasca 92%, Pignola 4%, Rossola 4%.
Zona di produzione	Comuni di Ponte in Valtellina e Teglio.
Esposizione e altimetria	Sud, 600 - 730 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Sabbio-limoso a reazione acida.
Prima annata di produzione	1980
Periodo di vendemmia	Seconda metà di ottobre. Vendemmia manuale.
Giudizio sull'annata	La dolcezza dei tannini ed il buon equilibrio manifestato già in gioventù dai suoi vini, fanno della 2011 un'annata imperdibile per coloro che amano bevibilità e prontezza.
Resa	80 q.li/ha
Vinificazione	La prima operazione è l'immediato abbattimento della temperatura delle uve con ghiaccio secco. L'uva intera viene quindi lasciata macerare in pressa a freddo per alcune ore. Il risultato delle pigiatura è un mosto fiore di colore rosa pallido, che viene fatto fermentare a bassa temperatura per alcune settimane in assenza di bucce. Questa sarà la base spumante. Il resto del processo ripercorre fedelmente le fasi del metodo classico.
Affinamento	La base spumante resta in acciaio fino alla primavera. Successivamente viene messa in bottiglia dove sosta sui propri lieviti per ben 36 mesi prima della sboccatura.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 12,58% Vol. - zuccheri totali g/l: 1 - estratto secco totale g/l: 21,9 - acidità totale g/l: 6,2 - SO2 totale mg/l: 78
Scheda organolettica	Colore tipico della buccia di cipolla. Perlage fine e persistente. Vino tipicamente secco, dal profumo intenso e sottile. Al palato si rivela fresco e fragrante, di buona struttura e sorretto da un'ottima forza acida.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	Vino da tutto pasto, ideale sia come aperitivo, sia in abbinamento ad antipasti a base di pesce e crostacei, sia in accompagnamento al principale piatto della cucina tradizionale: i pizzoccheri. Si consiglia di servire a 10°C.
Bottiglie prodotte	5486 bottiglie da 0,750 lt.