



ALDO RAINOLDI  
*Il vino come cultura*

# Nebbiolo

## Rosso IGT 2016



<b>Uve</b>	Nebbiolo (Chiavennasca).
<b>Zona di produzione</b>	Comuni di Tresivio e Ponte in Valtellina, ricadenti all'interno della DOC "Rosso di Valtellina".
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud, 250 - 550 m s.l.m.
<b>Tipologia di terreno</b>	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Abbastanza profondo, ricco di sostanza organica.
<b>Prima annata di produzione</b>	2006
<b>Periodo di vendemmia</b>	A partire dalla seconda settimana di ottobre. Vendemmia manuale.
<b>Giudizio sull'annata</b>	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.
<b>Resa</b>	85 q.li/ha
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione con macerazione in fermentini a temperatura controllata, follature e rimontaggi. Fermentazione malo-lattica entro la primavera. Una parte dell'uva viene vinificata integra (non pigiata).
<b>Affinamento</b>	In botti di rovere di grande capacità, per un breve periodo. Segue una sosta in bottiglia per un periodo compreso tra tre e sei mesi prima della commercializzazione.
<b>Analisi chimica all'imbottigliamento</b>	- gradazione alcolica: 12,05 % Vol - zuccheri totali g/l: <1 - estratto secco totale g/l: 26,8 - acidità totale g/l: 5,05 - SO2 totale mg/l: 81
<b>Scheda organolettica</b>	Colore rosso rubino. Profumo ricco di note floreali e di frutta fresca di sottobosco. In bocca si rivela armonioso, fragrante, particolarmente bevibile.
<b>Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio</b>	E' un vino versatile, da bere come aperitivo, oppure in accompagnamento ad antipasti, primi piatti e formaggi giovani. Si consiglia di servire a 15°-16° C in capaci bicchieri che ne valorizzino l'ampio bouquet.
<b>Bottiglie prodotte</b>	8746 bottiglie da 0,750 lt.