



ALDO RAINOLDI  
*Il vino come cultura*

# Rosso di Valtellina

DOC 2016



<b>Uve</b>	Nebbiolo (Chiavennasca).
<b>Zona di produzione</b>	Comuni di Albosaggia, Piateda, Ponte in Valtellina e Tresivio.
<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>	1925
<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>	A temperatura controllata e con continui rimescolamenti della vinaccia, tesa ad esaltare le caratteristiche di freschezza e bevibilità.
<b>Affinamento</b>	Trascorre i primi mesi di affinamento in botti di rovere di Slavonia, per poi completare in bottiglia la propria evoluzione.
<b>Analisi chimica all'imbottigliamento</b>	- gradazione alcolica: 11,7 % Vol. - zuccheri totali g/l: <1 - estratto secco totale g/l: 26,3 - acidità totale g/l: 4,85 - SO2 totale mg/l: 79
<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>	28000 bottiglie da 0,750 lt, 3500 magnum.