



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Sassella

Valtellina Superiore DOCG 2013



Uve	Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione	Comuni di Castione Andevenno e Sondrio.
Esposizione e altimetria	Sud, 270 - 600 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Ricco di roccia ferrosa, a reazione tipicamente sub-acida. Superficiale.
Prima annata di produzione	1925
Periodo di vendemmia	Prima decade di ottobre. Vendemmia manuale.
Giudizio sull'annata	La vendemmia 2013 riscrive le regole di qualità dei vini valtellinesi collocandosi nel gotha delle vendemmie di vertice. Sia i vini prodotti con la tecnica dell'appassimento, che quelli ottenuti da uva fresca, hanno dato vita a vini di buona struttura, di grande espressività olfattiva e di ottimo equilibrio.
Resa	70 q.li/ha
Vinificazione	Al termine di una lenta macerazione a temperatura controllata, cadenzata da cicli di rimontaggi e follature, il vino viene messo in vasche di acciaio affinché la fermentazione malo-lattica si compia entro la primavera.
Affinamento	Il vino, completate le fermentazioni, matura per venti mesi circa in botti di rovere di Slavonia. Di fondamentale importanza è il successivo affinamento in bottiglia, che avviene in cantine buie e fresche per almeno nove mesi prima della commercializzazione.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 13,34 % Vol. - zuccheri totali g/l: 1,3 - estratto secco totale g/l: 30,5 - acidità totale g/l: 5,43 - SO2 totale mg/l: 120
Scheda organolettica	Colore rosso rubino. Profumo delicato con prevalenza di note fruttate, sentori di spezie e fiori appassiti. In bocca si presenta particolarmente armonico, vellutato e persistente.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	Questo vino accompagna egregiamente carni rosse, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
Bottiglie prodotte	9550 bottiglie da 0,750 lt.