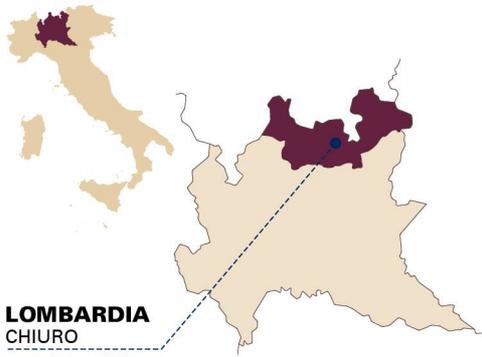




ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

BRUT ROSÉ

CHIURO (SO) / LOMBARDIA



LOMBARDIA
CHIURO

46° 09' 52.28" N
9° 58' 55.73" E

Forte di una tradizione vitivinicola risalente al 1925, la Casa Vinicola Aldo Rainoldi è un'azienda ancor oggi imperniata attorno all'impegno della famiglia Rainoldi. Tutti gli sforzi sono indirizzati a valorizzare il vitigno Chiavennasca (Nebbiolo) che nei secoli ha dimostrato, meglio di altri vitigni, di poter esaltare l'unicità del terroir valtellinese. Ne sono testimoni lo Sfuratsat (rosso secco da uve appassite in fruttajo per circa tre mesi) ed i Valtellina Superiore Docg Inferno, Sassella, Grumello nelle loro versioni riserva e classico.



ANNO DI FONDAZIONE
1925



ESTENSIONE TERRITORIO
9,6 Ha



ENOLOGO
ALDO RAINOLDI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
190,000



VITIGNI
CHIAVENNASCA (NEBBIOLO)



TIPOLOGIA

Vino spumante – Metodo Classico Millesimato



ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Ponte in Valtellina e Teglio. Sud, 500 - 730 m s.l.m.



VITIGNO

Chiavennasca 92%, Pignola 4%, Rossola 4%.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La base spumante sosta in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia. Dopo il tiraggio, riposa sui propri lieviti per almeno 36 prima della sboccatura.



COLORE

Colore tipico della buccia di cipolla. Perlage fine e continuo.



PROFUMO

Profumo intenso con note di lievito, prugna, noce.



SAPORE

In bocca è secco e fragrante, di buona struttura e persistente freschezza. Ottima bevibilità.



ABBINAMENTI

Antipasti a base di pesce e crostacei, carni bianche piatti della tradizione come i "pizzocheri". Temperatura di servizio: 10 °C

