



ALDO RAINOLDI

*Il vino come cultura*

# INFERNO RISERVA

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 Sfursat (rosso secco da uve appassite in fruttai 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 rosso – Valtellina Superiore DOCG



## ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Tresivio. Sud, 350-550 m s.l.m.



## VITIGNO

Nebbiolo (Chiavennasca).



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In piccoli fusti di rovere per circa 18 mesi. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per un anno prima della commercializzazione.



## COLORE

Rosso rubino intenso.



## PROFUMO

Al naso note di piccoli frutti rossi, spezie, tabacco, timo.



## SAPORE

In bocca è ricco, denso e dal finale lungo. Vino particolarmente longevo.



## ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina e preparazioni al forno con sughi elaborati. Temperatura di servizio: 16/18 °C

