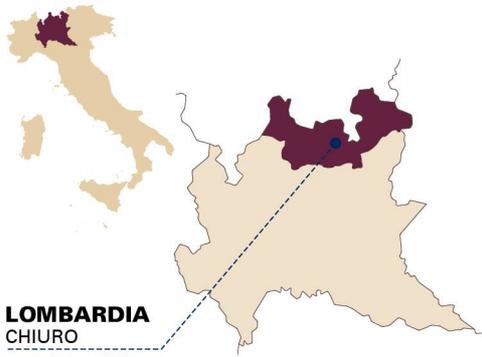




ALDO RAINOLDI  
Il vino come cultura

# SASSELLA

## 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 Castione Andevenno e Sondrio. Sud, 290 - 630 m s.l.m.



### VITIGNO

Nebbiolo (Chiavennasca).



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In botti di rovere da 25 e 56 hl per 20 mesi circa. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per 6 mesi prima della commercializzazione.



### COLORE

Rosso rubino.



### PROFUMO

Profumo delicato con prevalenza di note minerali, ematiche, spezie e fiori appassiti.



### SAPORE

In bocca è armonico, vellutato e sapido.



### ABBINAMENTI

Carni bianche e rosse, primi piatti con sughi elaborati, pesce in umido. Temperatura di servizio: 16/18 °C

