



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

SFURSAT FRUTTAIO CÀ RIZZIERI

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 fruttaio 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 – Sforzato di Valtellina DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti all'interno delle zone "Valtellina Superiore Docg" e "Rosso di Valtellina Doc". Sud, 400 - 650 m s.l.m.



VITIGNO

Nebbiolo (Chiavennasca).



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Appassimento a 500 m s.l.m. per circa due mesi. Affinamento in piccoli fusti di rovere per 18 mesi. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno un anno prima della commercializzazione.



COLORE

Rosso rubino intenso.



PROFUMO

Profumo complesso e ricco che spazia dalle erbe aromatiche all'amarena sotto spirito con note di china e di tabacco.



SAPORE

In bocca è pieno, avvolgente, con tannini possenti ma ben armonizzati dall'appassimento. Finale interminabile.



ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 16/18 °C

