



ALDO RAINOLDI  
*Il vino come cultura*

# Crespino

Valtellina Superiore DOCG 2010



<b>Uve</b>	Nebbiolo (Chiavennasca).
<b>Zona di produzione</b>	Comuni di Sondrio (frazione Ponchiera), Montagna in Valtellina e Teglio.
<b>Esposizione e altimetria</b>	Sud, 500 - 600 m s.l.m.
<b>Tipologia di terreno</b>	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Poco profondo.
<b>Prima annata di produzione</b>	1995. Vino prodotto unicamente nelle annate migliori.
<b>Periodo di vendemmia</b>	Tardiva, tra la fine di ottobre e la prima settimana di novembre. Vendemmia manuale.
<b>Giudizio sull'annata</b>	Questo millesimo condivide con le migliori annate le enormi potenzialità di invecchiamento. I vini si contraddistinguono per l'ottima struttura.
<b>Resa</b>	60 q.li/ha
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione con macerazione a temperatura controllata, follature e rimontaggi. Fermentazione malolattica entro la primavera.
<b>Affinamento</b>	In barriques nuove di rovere francese per un periodo di sedici mesi. Segue un affinamento in bottiglia per un periodo di almeno un anno prima della commercializzazione.
<b>Analisi chimica all'imbottigliamento</b>	- gradazione alcolica: 13,5 % Vol. - zuccheri totali g/l: < 1,0 - estratto secco totale g/l: 30,6 - acidità totale g/l: 5,6 - SO2 totale mg/l: 92
<b>Scheda organolettica</b>	Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato, balsamico, con sentori di terra bagnata. In bocca si presenta denso e persistente. I tannini sono possenti, ma ben armonizzati.
<b>Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio</b>	Il Crespino accompagna egregiamente carni rosse, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
<b>Bottiglie prodotte</b>	600 bottiglie da 0,375 lt, 3550 bottiglie da 0,750 lt, 120 magnum.