



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Fruttaio Ca' Rizzieri

Sfursat di Valtellina DOCG 2010



Uve	Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione	Comuni di Sondrio e Teglio.
Esposizione e altimetria	Sud, 400 - 650 m s.l.m.
Tipologia di terreno	Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida.
Prima annata di produzione	1995. Vino prodotto unicamente nelle annate migliori.
Periodo di vendemmia	Prima settimana di ottobre. Vendemmia rigorosamente manuale, in cassetta.
Giudizio sull'annata	Questo millesimo condivide con le migliori annate le enormi potenzialità di invecchiamento. I vini si contraddistinguono per l'ottima struttura.
Resa	75 q.li/ha
Vinificazione	Le uve raccolte vengono lasciate appassire in cassette sino a dicembre/gennaio affinché attraverso la disidratazione del grappolo si concentri il contenuto zuccherino e si sviluppino particolari aromi. Criomacerazione pre-fermentativa di circa 60 ore, seguita da macerazione a temperatura controllata con continui rimescolamenti della vinaccia. Fermentazione malo-lattica entro la primavera.
Affinamento	La maturazione avviene in barriques nuove di rovere francese per un periodo di 16-18 mesi. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno un anno prima della commercializzazione.
Analisi chimica all'imbottigliamento	- gradazione alcolica: 15,5 % Vol. - zuccheri totali g/l: 2,8 - estratto secco totale g/l: 34,7 - acidità totale g/l: 5,8 - SO ₂ totale mg/l: 98
Scheda organolettica	Vino dotato di grande struttura ed eleganza. Colore rosso granato. Profumo intenso, con sentori di frutta sotto spirito, china e tabacco. In bocca è ricco, con tannini possenti, ben armonizzati con la grassezza della polpa. Finale interminabile.
Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio	Questo vino accompagna egregiamente i formaggi stagionati, in particolar modo il "Bitto". Ottimo anche con carni rosse e selvaggina. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri.
Bottiglie prodotte	12200 bottiglie da 0,750 lt, 260 magnum, 100 doppi magnum.