



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Inferno Riserva

Valtellina Superiore DOCG 2010



| | |
|--|---|
| Uve | Nebbiolo (Chiavennasca). |
| Zona di produzione | Comuni di Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Tresivio. |
| Esposizione e altimetria | Sud, 300 - 550 m s.l.m. |
| Tipologia di terreno | Sabbio-limoso a reazione tipicamente sub-acida. Poco profondo. |
| Prima annata di produzione | 1983. Vino prodotto unicamente nelle annate migliori. |
| Periodo di vendemmia | Seconda decade di ottobre. Vendemmia manuale. |
| Giudizio sull'annata | Questo millesimo condivide con le migliori annate le enormi potenzialità di invecchiamento. I vini si contraddistinguono per l'ottima struttura. |
| Resa | 65 q.li/ha |
| Vinificazione | Fermentazione con macerazione a temperatura controllata, cadenzata da cicli di follatura e rimontaggi. Fermentazione malo-lattica entro la primavera. |
| Affinamento | In barriques di rovere francese nuove per sedici mesi. Segue un affinamento in bottiglia per un periodo di almeno un anno prima della commercializzazione. |
| Analisi chimica all'imbottigliamento | - gradazione alcolica: 13,5 % Vol. - zuccheri totali g/l: < 1,0 - estratto secco totale g/l: 29,8 - acidità totale g/l: 5,65 - SO2 totale mg/l: 97 |
| Scheda organolettica | Colore rosso rubino intenso. Profumo fine, con note di tabacco su fondo di prugne e terra bagnata. In bocca l'acidità è bilanciata da una polpa vigorosa. Finale lungo. |
| Accostamenti gastronomici e tecnica di servizio | Questo vino accompagna egregiamente carni rosse, selvaggina e formaggi. Si consiglia di servire a 16-18°C in capaci bicchieri. |
| Bottiglie prodotte | 1 000 bottiglie da 0,750 lt, 260 magnum. |