



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

Sassella Riserva

Valtellina Superiore DOCG 2009



- Uve** Nebbiolo (Chiavennasca).
Zona di produzione Comuni di Castione Andevenno e Sondrio.
Esposizione e altimetria Sud, 270 - 600 m s.l.m.
Tipologia di terreno Ricco di roccia ferrosa, a reazione tipicamente sub-acida. Superficiale.
- Prima annata di produzione** 1983. Vino prodotto unicamente nelle annate migliori.
Periodo di vendemmia Prima decade di ottobre. Vendemmia Manuale.
Giudizio sull'annata L'annata 2009 rappresenta in Valtellina uno dei millesimi più interessanti in assoluto. La qualità delle uve e l'equilibrio dei vini, che lasciano presagire una strepitosa evoluzione dei prodotti negli anni, resteranno una sorta di riferimento per le annate successive.
- 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 botti di rovere per quasi due anni. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per 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: 31
- acidità totale g/l: 5,55
- SO2 totale mg/l: 94
- Scheda organolettica** Colore rosso rubino. Profumo delicato, etereo, con sentori di noce, ciliegie e susine sotto spirito. In bocca si presenta particolarmente armonico, vellutato e persistente.
- 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** 1750 bottiglie da 0,375 lt, 20600 bottiglie da 0,750 lt, 260 magnum, 90 doppi magnum.