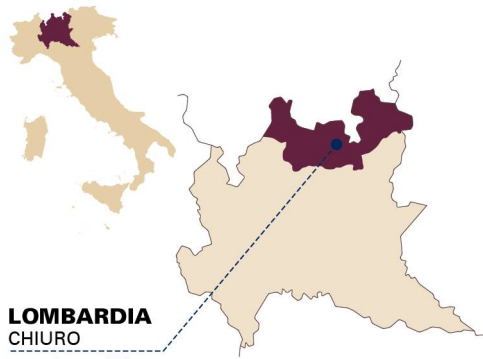




ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

PRUGNOLO

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 fruttai 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 – Valtellina Superiore DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Comuni di Poggiridenti, Montagna in Valtellina, Tresivio e Teglio. Sud, 350 - 650 m s.l.m.



VITIGNO

Nebbiolo (Chiavennasca).



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In piccoli fusti di rovere per 15 mesi di secondo passaggio. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per circa 2 mesi. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.



COLORE

Rosso rubino.



PROFUMO

Al naso spiccano sentori di prugna, piccoli frutti rossi.



SAPORE

In bocca è morbido, rotondo, di ottima beva. E' un vino particolarmente versatile ed equilibrato.



ABBINAMENTI

Carni rosse, primi piatti con sughi di carne, verdure al forno, pesci in umido. Temperatura di servizio: 16/18 °C

