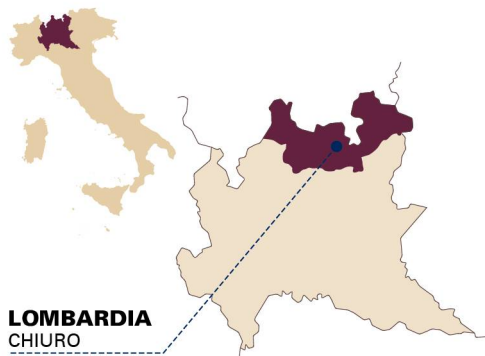




ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura

SAN GREGORIO

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 fruttato 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 – Rosso di Valtellina DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Ponte in Valtellina. Sud, 400 - 600 m s.l.m.



VITIGNO

Nebbiolo (Chiavennasca)



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Trascorre i primi 5 mesi di affinamento in botti di rovere per poi completare in bottiglia la propria evoluzione.



COLORE

Rosso rubino.



SAPORE

Vino di media struttura particolarmente fresco e fruttato: ribes, susine, lamponi. Bevibilità, freschezza e versatilità nell'abbinamento con il cibo sono le sue caratteristiche principali.



ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti, formaggi giovani, pesci marinati, verdure alla piastra. Temperatura di servizio: 15-16 °C

