

Rainoldi

SFURSAT DI VALTELLINA FRUTTAIO CÀ RIZZIERI

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – Sforzato di Valtellina DOCG

Zona produttiva Vigneti all'interno delle zone «Valtellina Superiore DOCG» e «Rosso di Valtellina DOC». Sud, 400-650 m.s.l.m.

Vitigno Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento Appassimento a 500 m.s.l.m. per circa due mesi. Affinamento in piccoli fusti di rovere per 18 mesi. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi. L'affinamento in bottiglia avviene in cantine buie e fresche per almeno un anno prima della commercializzazione

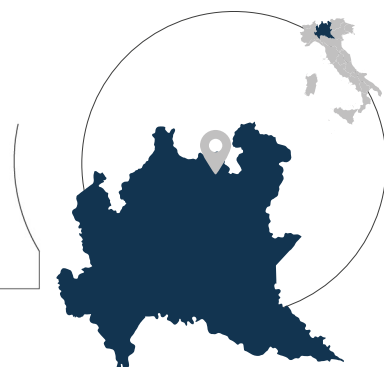
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino

Profumo Complesso e ricco che spazia dalle erbe aromatiche all'amarena sotto spirito con note di china e di tabacco.

Sapore In bocca è pieno, avvolgente, con tannini possenti ma ben armonizzati dall'appassimento. Finale intermonabile

Abbinamenti Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 16-18 °C



CHIURO / LOMBARDIA


RAINOLDI
Dal 1925 il vino come cultura

 ANNO DI FONDAZIONE | 1995

 ENOLOGO | ALDO RAINOLDI

 VITIGNI | NEBBIOLO (CHIAVENNASCA)

