

Rainoldi

# BRUT ROSÈ METODO CLASSICO MILLESIMATO



## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vino spumante – Metodo Classico Millesimato

**Zona produttiva** Comuni di Ponte in Valtellina e Teglio. Sud, 500-730 m.s.l.m.

**Vitigno** Chaivennasca 92% Pignola 4% Rossola 4%

**Vinificazione e affinamento** La base spumante sosta in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia. Dopo il tiraggio, riposa sui propri lieviti per almeno 36 mesi prima della sboccatura

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Tipico della buccia di cipolla. Perlage fine e continuo

**Profumo** Intenso con note di lievito, prugna, noce.

**Sapore** In bocca è secco e fragrante, di buona struttura e persistente freschezza. Ottima bevibilità.

**Abbinamenti** Antipasti a base di pesce e crostacei, carni bianche e piatti della tradizione come i pizzoccheri. Temperatura di servizio: 10 °C

CHIURO / LOMBARDIA



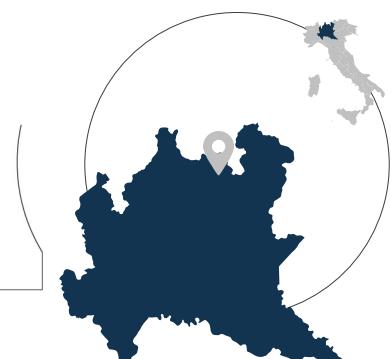
ANNO DI FONDAZIONE | 1995



ENOLOGO | ALDO RAINOLDI



VITIGNI | NEBBIOLI (CHIAVENNASCHE)



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

  
MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI