

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

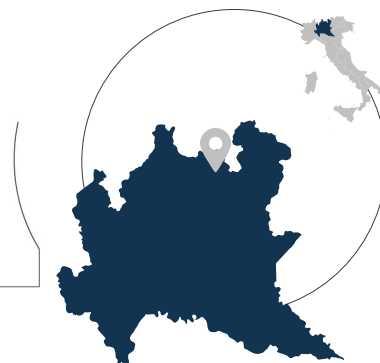
Profumo Intenso con note di lievito, prugna, noce.

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




RAINOLDI
Dal 1925 il vino come cultura

 ANNO DI FONDAZIONE | 1995

 ENOLOGO | ALDO RAINOLDI

 VITIGNI | NEBBIOLO (CHIAVENNASCA)

