



RAINOLDI

Schede tecniche



Rainoldi

ROSSO DI VALTELLINA SAN GREGORIO

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – Rosso di Valtellina DOC

Zona produttiva Comuni di Ponte in Valtellina. Sud, 400-600 m.s.l.m.

Vitigno Nebbiolo (Chiavennasca)

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

NOTE ORGANOLETTICHE

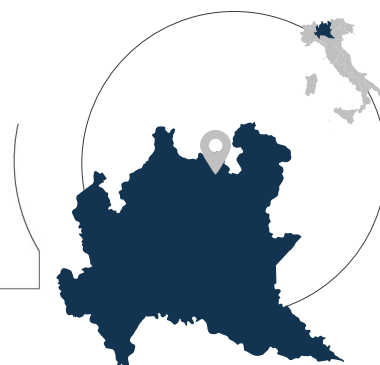
Colore Rosso rubino

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



CHIURO / LOMBARDIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1995

 ENOLOGO | ALDO RAINOLDI

 VITIGNI | NEBBIOLO (CHIAVENNASCA)



Rainoldi

GRUMELLO

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – Valtellina Superiore DOCG

Zona produttiva Comuni di Sondrio e Montagna in Valtellina. Sud, 350-600 m.s.l.m.

Vitigno Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento In botti di rovere da 25 e 56 hl per 20 mesi circa. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per 6 mesi prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino

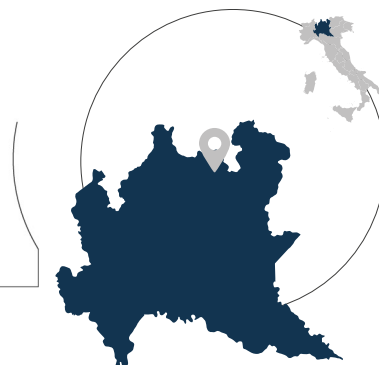
Profumo Delicato, etereo di nocciola, piccoli frutti rossi

Sapore In bocca appare fresco e armonico, di buon corpo. Vino di ottima beva.

Abbinamenti Carni bianche e rosse, verdure al forno. Temperatura di servizio: 16-18 °C



CHIURO / LOMBARDIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1995



VITIGNI | NEBBIOLO (CHIAVENNASCA)



ENOLOGO | ALDO RAINOLDI



Rainoldi

SASSELLA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – Valtellina Superiore DOCG

Zona produttiva Comuni di Castione Andevenno e Sondrio. Sud, 290-630 m.s.l.m.

Vitigno Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento In botti di rovere da 25 e 56 hl per 20 mesi circa. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per 6 mesi prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino

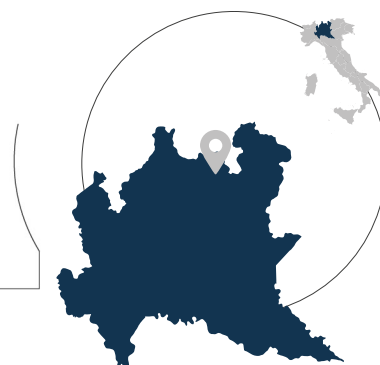
Profumo Delicato, con prevalenza di note minerali, ematiche, spezie e fiori appassiti.

Sapore In bocca è armonico, vellutato e sapido.

Abbinamenti Carni bianche e rosse, primi piatti con sughi elaborati, pesce in umido. Temperatura di servizio: 16-18 °C



CHIURO / LOMBARDIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1995

 ENOLOGO | ALDO RAINOLDI

 VITIGNI | NEBBIOLO (CHIAVENNASCA)



Rainoldi

INFERNO

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – Valtellina Superiore DOCG

Zona produttiva Comuni di Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Tresivio. Sud, 350.550 m.s.l.m.

Vitigno Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento In botti di rovere da 25 e 56 hl per 20 mesi circa. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per 6 mesi prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino

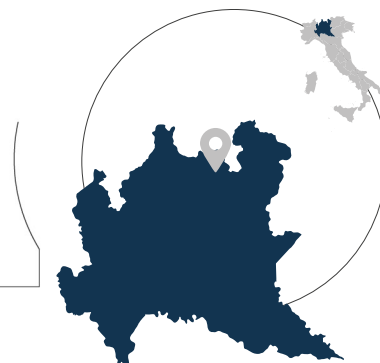
Profumo Fine e complesso con note di ribes, noce, pepe nero, erbe alpine

Sapore In bocca è fresco, armonico, persistente. Vino di buona longevità.

Abbinamenti Carni rosse, selvaggina, primi piatti con sughi di carne. Temperatura di servizio: 16-18 °C



CHIURO / LOMBARDIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1995



VITIGNI | NEBBIOLO (CHIAVENNASCA)



ENOLOGO | ALDO RAINOLDI



Rainoldi

PRUGNOLO

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – Valtellina Superiore DOCG

Zona produttiva Comuni di Poggiridenti, Montagna in Valtellina, Treviso 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino

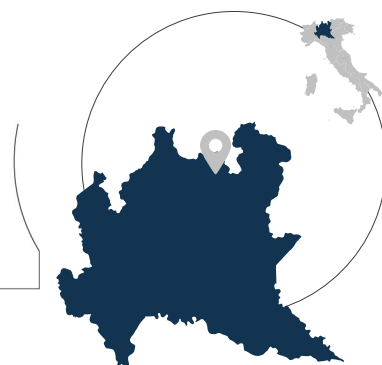
Profumo Spiccano sentori di prugna, piccoli frutti rossi.

Sapore In bocca è morbido, rotondo, di ottima beva. È 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



CHIURO / LOMBARDIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1995



VITIGNI | NEBBIOLO (CHIAVENNASCA)



ENOLOGO | ALDO RAINOLDI



Rainoldi

SASSELLA RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – Valtellina Superiore DOCG

Zona produttiva Comuni di Castione Andevenno e Sondrio. Sud, 290-630 m.s.l.m.

Vitigno Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento In botti di rovere da 25 e 56 hl per 24 mesi circa. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per un anno prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino

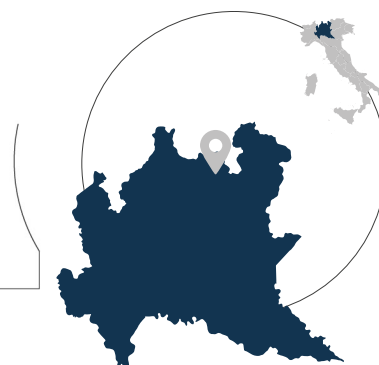
Profumo Delicato, etereo, con sentori di noci e susine sotto spirito

Sapore In bocca si presenta particolarmente armonico, vellutato e persistente. Vino adatto a lunghi invecchiamenti.

Abbinamenti Carni rosse, pesci grassi come salmone e rombo al forno. 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)



Rainoldi

INFERNO RISERVA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – Valtellina Superiore DOCG

Zona produttiva Comuni di Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Treviso. Sud, 350-550 m.s.l.m.

Vitigno Nebbiolo (Chiavennasca)

Vinificazione e affinamento In piccoli fusti di rovere per circa 18 mesi. Assemblaggio pre-imbottigliamento in vasche di acciaio per 2 mesi. Affinamento in bottiglia in cantine buie e fresche per un anno prima della commercializzazione.

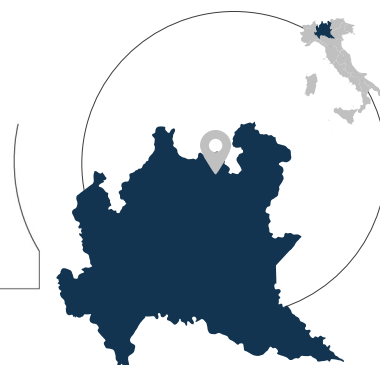
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino intenso

Profumo Note di piccoli frutti rossi, spezie, tabacco, timo

Sapore In bocca è ricco, denso e dal finale lungo. Vino particolarmente longevo.

Abbinamenti Carni rosse, selvaggina e preparazioni al forno con sughi elaborati. 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)



Rainoldi

SFURSAT DI VALTELLINA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino rosso – 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 350 m.s.l.m. per circa due mesi. Affinamento in botti di rovere da 25 e 56 hl per 20 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 intenso

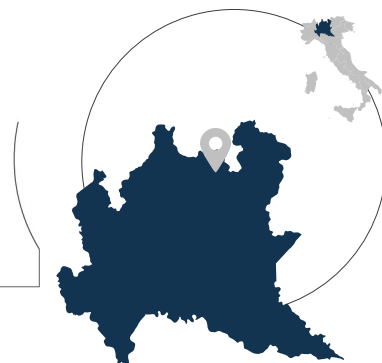
Profumo Complesso, speziato, con sentori di confettura e fiori rossi secchi

Sapore Caldo, vigoroso, dal sapore pieno, rotondo ed armonico

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)



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

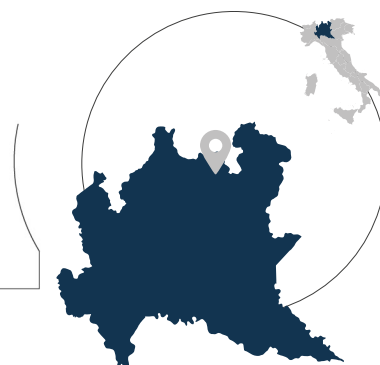
Profumo Complesso e ricco che spazia dalle erbe aromatiche all'amarena sotto spirito con note di china e di tabacco.

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)



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

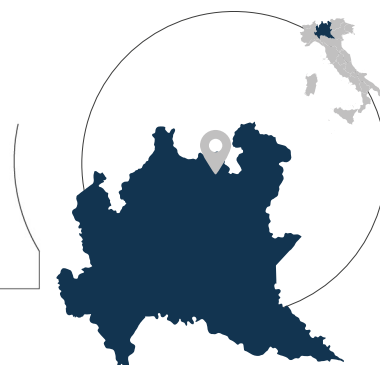
Profumo Intenso con note di lievito, prugna, noce.

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)

