

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

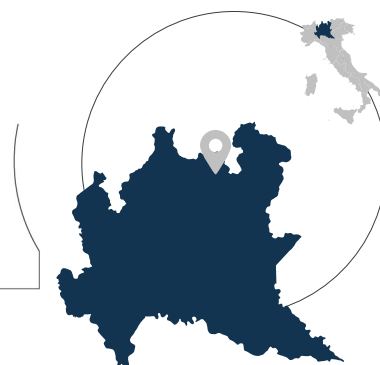
Profumo Delicato, etereo, con sentori di noci e susine sotto spirito

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)

