

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

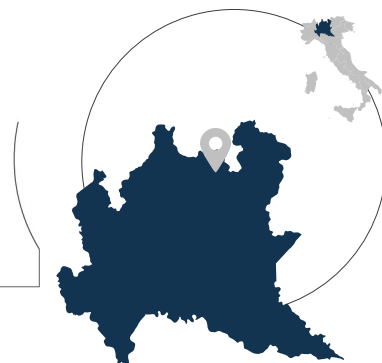
Profumo Complesso, speziato, con sentori di confettura e fiori rossi secchi

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)

