



ACQUISTATO IL .....

Grumello Valtellina Superiore DOCG 2022

2022

## Di buon corpo, questo è un vino di ottima beva



*Svinando*

Per una volta il Nebbiolo non è protagonista in Piemonte ma in Valtellina. Qui, con il nome di Chiavennasca, la nobile uva a base di grandi vini rosso pregiati, è usata per produrre il Valtellina Superiore, una delle 5 DOCG regionali. In questo caso la cantina Rainoldi propone la versione proveniente dalla sottozona Grumello, che comprende i comuni di Sondrio e di Montagna in Valtellina. Poco meno di 100 ettari di un territorio affascinante e unico nel suo genere. La particolare "verticalità" di quest'area, infatti, fa sì che si incontrino vigneti già a 350 metri sul livello del mare. Ma anche a oltre i 650 metri, nella parte più alta denominata Dossi Salati. I vini prodotti qui sono particolarmente freschi e fruttati. Quello proposto da Rainoldi è figlio di una lenta macerazione a temperatura controllata, cadenzata da cicli di rimontaggi e follature. Poi il vino viene messo in vasche di acciaio in attesa che la fermentazione malolattica si compia entro la primavera. Quindi matura per circa diciotto mesi in botti di rovere di Slavonia, a cui fanno seguito alcuni fondamentali mesi di affinamento in bottiglia. Rosso rubino, al naso stupisce per i delicati profumi di frutta fresca e sottili ricordi di nocciola. In bocca è fresco e armonico. Di buon corpo, è un vino di ottima beva. Accompagna con soddisfazione carni bianche e rosse, verdure e formaggi di media stagionatura.

Aldo Rainoldi inizia la sua professione di commerciante di vini a Chiuro, nel cuore della Valtellina, nel 1925. Stiamo vivendo un periodo buio. Un momento dove, chi può, lascia la valle per cercare fortuna altrove. Di lavoro non ce ne è e la vita è decisamente dura. Per fortuna le sorti di Aldo sembrano andare in un'altra direzione, tanto che verso la metà degli anni Cinquanta suo figlio Giuseppe decide di affiancarlo nell'attività di famiglia. Il punto di svolta arriva nel momento in cui viene presa la decisione di non acquistare più vino ma direttamente uva per produrlo secondo il proprio gusto. Così come il momento in cui si inizia a vendere il vino in bottiglia e non più in fusti di castagno. La diretta conseguenza è un allargamento del mercato, prima in Italia e poi all'estero. Dalla fine degli anni Novanta, un nuovo Aldo entra in azienda. E' il nipote di Giuseppe, nel segno della continuità familiare. Oggi Rainoldi è tra le cantine vinicole più apprezzate in Valtellina.

### La Vigna

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Terreno</b>      | Sabbioso, superficiale, a reazione subacida |
| <b>Esposizione</b>  | Sud   |
| <b>Allevamento</b>  | Archetto Valtellinese / Guyot               |
| <b>Densità imp.</b> | 3500 - 4500                                 |

### Il Vino

|                    |                              |
|--------------------|------------------------------|
| <b>Tipologia</b>   | Vino rosso fermo             |
| <b>Provenienza</b> | Lombardia                    |
| <b>Uve</b>         | Nebbiolo (Chiavennasca) 100% |

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menu di Carne

**Vinificazione** Al termine di una lenta macerazione a temperatura controllata, cadenzata da cicli di rimontaggi e follature, il vino viene messo in vasche di acciaio affinché la fermentazione malo-lattica si compia entro la primavera

**Sensazioni** COLORE: Rosso rubino. PROFUMO: Delicato con evidenti note di nocciola. SAPORE: In bocca appare armonico e di buon corpo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821