ACQUISTATO IL .....

Prugnolo Valtellina Superiore DOCG 2022 2022



Prugnolo sì... ma non Gentile

Che il nome non tragga in inganno. In questo caso, infatti, il nome Prugnolo non fa riferimento a una delle più note varietà di Sangiovese grosso (il Prugnolo Gentile) ma a un arbusto decorativo che cresce vicino ai vigneti. Il Prunus Spinosa, ha bacche blu-viola che maturano in autunno, verso il periodo della raccolta. Questo Valtellina Superiore DOCG proveniente dalla sottozona Valgella nasce da Nebbiolo, o meglio Chiavennasca, in purezza. Invecchiato in piccole botti di rovere in cui è precedentemente stato affinato lo "Sfursat", è un rosso estremamente godibile sin dalla sua giovinezza. Colore rosso rubino, al naso rivela sentori di prugna e piccoli frutti rossi. Morbido, rotondo e soprattutto vino di ottima beva, sa essere un calice particolarmente versatile. Abbinato al più classico dei primi piatti regionali, i pizzoccheri, sa esprimere tutto il suo potenziale. Per chi non ha la possibilità di preparare un piatto così elaborato, però, questo Prugnolo sa comunque regalare belle soddisfazioni. Basta anche un semplice tagliere di salumi e formaggi, o un piatto gustoso di ravioli al ragù.

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

Terreno	Sabbioso, superficiale, a reazione subacida
Esposizione	Sud
Allevamento	Archetto Valtellinese / Guyot
Densità imp.	3502 - 4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Nebbiolo (Chiavennasca)
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Il Prugnolo è un vino versatile, da tutto pasto
Vinificazione	Criomacerazione pre-fermentativa di circa 60 ore, seguita da macerazione a temperatura controllata con continui rimescolamenti della vinaccia
Sensazioni	COLORE: Rosso rubino intenso. PROFUMO: Aromi tipici del Nebbiolo con pronunciati sentori di prugna, ciliegia, nocciola. SAPORE: In bocca la densità e l'avvolgenza che lo caratterizzano ne fanno un vino estremamente armonico ed elegante fin dalla gioventù

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821