ACQUISTATO IL .....

Sassella Valtellina Superiore DOCG 2023 2023



Da una delle più belle della Valtellina

L'area della Sassella è una delle più belle dell'intera Valtellina. Poco meno di 120 ettari di vigneti tutti terrazzati, su suoli rocciosi particolarmente ricchi di ferro. Siamo tra i 300 metri sul livello del mare, con vigneti che si estendono anche a più di 600 metri. 100% Chiavennasca che matura sui soleggiati vigneti esposti a Sud, questo vino nasce da una vinificazione tradizionale, con una lunga fase di macerazione delle bucce per permettere la completa estrazione del colore e dei tannini maturi. Per la fase di maturazione, in questo caso l'enologo di casa Rainoldi prevede un passaggio di non meno di 20 mesi in botti di rovere da 25 e 56 ettolitri. Ne deriva un bel vino caratterizzato da un colore rosso rubino, con profumi delicati e fini che richiamano la frutta rossa matura, le spezie dolci e i fiori lievemente appassiti. In bocca, poi, si scopre un vino piacevolmente armonico e vellutato. Un vino estremamente godibile che non disdegna un abbinamento classico con carni bianche e rosse. Per gli amanti degli abbinamenti del territorio, questo rosso va a braccetto con i classici pizzocheri ma volendo esagerare e azzardare qualche abbinamento fuori degli schemi, può perfino essere proposto con pesci in umido.

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.	3501 - 4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Nebbiolo (Chiavennasca)
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 prevalenza di note fruttate, sentori di spezie e fiori appassiti. SAPORE: In bocca si presenta particolarmente armonico, vellutato e persistente

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821