



MEREGALLI FRANCE



SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE DOCG – DOMAINE ALDO RAINOLDI



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura



Forte d'une tradition remontant à 1925, la maison vinicole Rainoldi établie dans le village de Chiuro à quelques kilomètres de la frontière suisse, est une entreprise encore aujourd'hui axée autour de l'engagement de la famille des Rainoldi. Tous les efforts sont concentrés à valoriser le cépage Chiavennasca (Nebbiolo) qui a montré, mieux que d'autres cépages, le pouvoir d'exalter l'unicité du terroir Valtellinese.

RÉGION : Lombardie

CÉPAGES : Nebbiolo (Chiavennasca)

VIGNOBLE : Situé dans les communes de Castione Andevenno et Sondrio où le sol est riche de roche ferreuse.

VINIFICATION : Vendange manuelle. Lente macération à température contrôlée avec foulages et remontages. Fermentation malolactique en cuves inox. Affinage en fûts de chêne de Slavonie durant 20 mois avant un affinage final en bouteilles en caves durant 9 mois.

ROBE : Rouge rubis.

NEZ : Délicat, aux notes fruitées, d'épices et de fleurs séchées.

BOUCHE : Particulièrement harmonieux, velouté et persistant.

ACCORD : Idéal avec de la viande rouge, du gibier et du fromage.