



RAINOLDI

CHIURO – SONDRIO

“IL VINO COME CULTURA”, il nostro slogan, nella cura dei vigneti, nella qualità dei nostri vini, nella raffinatezza delle etichette, nell'accoglienza in cantina.

L'azienda è stata fondata nel 1925 da Aldo Rainoldi, figlio di Giuseppe. Nei primi anni Settanta la Casa Vinicola Aldo Rainoldi conosce un florido momento caratterizzato dallo sviluppo dei mercati esteri con vini frutto sia di un'attenta selezione in vigna, che di una raffinata conoscenza della tecnica enologica. Attualmente l'azienda ha sede a Chiuro, il reale cuore enologico della valle e continua ad essere imperniata attorno all'impegno della famiglia Rainoldi.

L'azienda oltre a produrre uve dai vigneti di sua proprietà, si avvale di una fitta rete di piccolo viticoltori costantemente monitorati da un tecnico di fiducia, che permettono alla stessa di produrre mediamente 200.000 bottiglie l'anno.

La nostra attenzione è principalmente rivolta alla produzione dei vini rossi ottenuti da quello che si può considerare forse il più nobile tra i vitigni: **il Nebbiolo**.

La gamma spazia dai “classici” Inferno, Sassella e Grumello, lasciati riposare per due anni in botti di rovere di Slavonia, sino alle “Riserve di Sassella e Inferno”, prodotte solamente dalle migliori annate e tenute in cantina per ben tre anni prima della commercializzazione.

Il vero protagonista della scena enologica valtellinese è sicuramente lo “**Sfursat**” o “**Sforzato**” vino secco ottenuto dall'appassimento delle migliori **uve di Nebbiolo** provenienti dai vigneti meglio esposti e frutto delle vendemmie più fortunate.

Le uve, distese su telai o in cassetta, vengono lasciate appassire in maniera del tutto naturale, per un periodo che va solitamente dalla raccolta (seconda metà di ottobre) sino alla metà di gennaio.

La disidratazione delle uve (oscillante tra il 30% e il 35%) permette di produrre un grande vino in grado di combinare struttura, eleganza e longevità.

Di questo grande vino, proponiamo due interpretazioni: un classico con invecchiamento di due anni in botti di rovere e affinamento in bottiglia di almeno un anno; e quello che molti già definiscono un “must” dell'enologia valtellinese, lo **Sfursat Fruttaio Cà Rizzieri**, le cui uve vengono lasciate appassire nel più alto dei fruttai dell'azienda, casa Rizzieri per l'appunto, ed il cui affinamento avviene unicamente in barriques nuove di rovere francese.

Quella valtellinese è certamente una viticoltura eroica nella quale i vigneti di Nebbiolo (chiamato anche Chiavennasca) sono letteralmente abbarbicati sulle impervie, ma al contempo ottimamente esposte, pendici del versante retico.

La coltivazione della vite è realizzata unicamente a mano poiché, fatto salvo qualche appezzamento con pendici più dolci, è pressoché impossibile introdurre qualsiasi tipo di macchina o forma di meccanizzazione.

La forma di allevamento tipica della zona è una controspalliera caratterizzata da uno/due capi a frutto da cui si dipartono 6-7 gemme ; anche se più recentemente si vanno espandendo forme di allevamento quali il Guyot che permette di avere un maggiore equilibrio sia vegetativo che produttivo.

Le rese sono piuttosto contenute, e comunque ben al di sotto dei limiti fissati dal disciplinare: 80 q.li/ettaro per i vini D.O.C.G. e lo Sfursat.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it