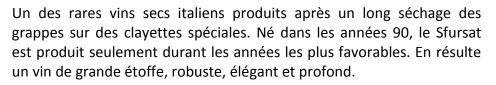




SFURSAT DI VALTELLINA DOCG – DOMAINE RAINOLDI





RÉGION: Lombardie

CÉPAGE: 100% Nebbiolo (sous-variété Chiavennasca)

VIGNOBLE: Sur les communes d'Andevenno, de Sondrio, de Trevisio, de Chiuro et de Teglio, entre 300 et 550m d'altitude, sur des sols sablonneux-limoneux.

VINIFICATION: Fermentation d'environ 60 heures et macération à température contrôlée. Pressurage délicat et affinage en fûts de chêne de 18 à 20 mois. Vieillissement en bouteille en cave durant un an.

ROBE: Rouge rubis aux reflets grenat.

NEZ : Intense, épicé, avec des notes de confiture, de noisettes grillées et de raisins secs.

BOUCHE : Chaud, vigoureux, corsé, rond et harmonieux. Belle structure. Très bon potentiel de vieillissement.

ACCORD: Ce vin se marie volontiers avec les fromages affinés. Excellent avec les viandes rouges et le gibier.



FURSAT di