



MEREGALLI FRANCE



INFERNO RISERVA – VALTELLINA SUPERIORE DOCG – DOMAINE RAINOLDI



ALDO RAINOLDI
Il vino come cultura



Rainoldi présente encore une fois un vin de grande valeur.

RÉGION : Lombardie

CÉPAGE : 100% Nebbiolo (sous-variété Chiavennasca)

VIGNOBLE : Situé dans les communes de Montagna, Poggiridenti et Trevisio, entre 300 et 550m d'altitude, sur des sols riches en minéraux.

VINIFICATION : Fermentation et macération à température contrôlée rythmées par des foulages et de remontages. Fermentation malolactique au début du printemps. Affinage en tonneaux de chêne français durant 16 mois, suivi d'un affinage en bouteille durant environ un an.

ROBE : Rouge rubis intense.

NEZ : Bouquet fin aux notes de tabac et de terre humide, sur un fond de prune.

BOUCHE : Vin sec et tannique, à la finale longue.

ACCORD : Un digne compagnon de grands plats de viandes rouges et de gibier. Pourra également accompagner du fromage.