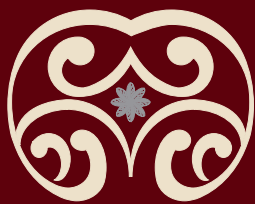


AZIENDA AGRICOLA

• PIETRO RINALDI •



## BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

Bricco Cichetta

*Colore: rosso rubino carico, quasi impenetrabile con intensi riflessi violacei*

*Profumo: al naso presenta intensi profumi di frutta matura, sentori speziati quali liquirizia e vaniglia*

*Sapore: in bocca sviluppa calore e potenza, si rivelano toni fruttati di ciliegia matura, frutti di bosco e note minerali con un finale lungo e persistente*

### **Vitigno:**

Barbera in purezza

### **Zona di produzione:**

Vigneto posto a Madonna di Como situato al culmine di una collina, con esposizione a 360° Terreno a marna calcarea e argillosa. Altitudine compresa tra 300 e 340 metri s.l.m.

### **Sistema di allevamento:**

Guyot

### **Resa per ettaro:**

55 quintali di uva, severi diradamenti in vigna

### **Epoca della vendemmia:**

intorno all'ultima decade di settembre

### **Vinificazione:**

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra i 28° e 30° gradi per la durata di 10 giorni circa, frequenti rimontaggi e successivo svolgimento della fermentazione malolattica.

### **Affinamento:**

15/16 mesi in tonneaux di rovere, 70% di primo passaggio 30% di secondo passaggio.

### **Durata del vino:**

Vino di grande struttura, longevo, per 10 e più anni ci trasmette intense emozioni.

### **Temperatura di Servizio:**

17/18° gradi

### **Abbinamenti gastronomici:**

Si abbina molto bene ai bolliti misti alla piemontese, brasati di manzo, e primi come tagliolini ai funghi. Data la sua grande stoffa, Bricco Cichetta è a perfetto agio con i grandi piatti importanti della cucina Italiana.

### **Azienda agricola Pietro Rinaldi**

Fraz. Madonna di Como, 86 - 12051 Alba (Cn) Tel. +39.0173.360090 - Fax +39.0173.228065

info@pietrorinaldi.com - www.pietrorinaldi.com