AZIENDA AGRICOLA
PIETRO RINALDI

Barbaresco Docg

SAN CRISTOFORO

Colore: rosso rubino inteso, riflessi granati

Profumo: San Cristoforo esprime profumi di fiori quali rosa e viola, note balsamiche e minerali.

Sapore: si evidenziano una grande freschezza con tannini morbidi, grande eleganza stilistica in un finale caldo e avvolgente.

Vitigno: Nebbiolo in purezza

Zona di produzione: Il vigneto è situato nel Comune di Neive, San Cristoforo è una menzione geografica aggiuntiva, che identifica un crù di particolare pregio. L'esposizione è a sud est, con rotazione a 360 gradi, tipico dell'apice delle colline piemontesi, chiamate "Bricchi".

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 55 quintali per ettaro, severi diradamenti in vigna.

Epoca della vendemmia: intorno alla metà di ottobre, comunque influenzata dalle condizioni climatiche dell'annata.

Vinificazione: Dopo la pigiatura, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra i 28°e 30° gradi per la durata di 10/12 giorni, fino allo svolgimento completo della fermentazione, frequenti rimontaggi e sucesivo svolgimento della fermentazione malolattica, spostamento in fusti rovere per l'affinamento.

Affinamento: per 16/18 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25 ettolitri.

Durata del vino: Vino longevo che matura lentamente e costantemente in bottiglia grande anche dopo vari decenni.

Temperatura di Servizio: 16°/18° gradi.

Abbinamenti gastronomici: Superbi abbinamenti con la cacciagione, brasati di manzo e i grandi piatti di carne della tradizione piemontese. Eccellente con piatti di Tartufo bianco d'Alba quale tortino di cardi con fonduta e ravioli di selvaggina. Grande Vino da meditazione.

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