AZIENDA AGRICOLA
PIETRO RINALDI

# Barbera d'Alba Doc

MONPIANO

**Colore:** rosso rubino, con sfumature tendenti al violaceo

**Profumo:** complesso e intenso con sentori di frutta matura, spezie e note balsamiche

**Sapore:** setoso, armonico, piacevole e fresco al palato, giusta acidita' e un finale lungo e persistente

**Vitigno:** Barbera in purezza

**Zona di produzione:** Vigneto situato in Madonna di Como, esposizione sud-est.Terreno Calcareo argilloso. Altitudine compresa tra 280 e 340 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 80 quintali, severi diradamenti in vigna

**Epoca della vendemmia:** ultima decade di settembre

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio inox con controllo della temperatura tra i 28° e 30° per un periodo di 10 giorni circa, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica.

**Affinamento:** 12 mesi di affinamento in vasche di acciaio

**Durata del vino:** Le caratteristiche organolettiche si esprimono al meglio nei primi 5/6 anni.

**Temperatura di Servizio:** 15°/16 °C

**Abbinamenti gastronomici:** Si accompagna ottimamente agli arrosti di carni rosse e bianche e ai formaggi di media stagionatura; una barbera d'alba fresca e di pronta beva adatta a tutto pasto.

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