AZIENDA AGRICOLA
PIETRO RINALDI

Barolo Docg

Colore: rosso granato intenso, riflessi aranciati

Profumo: intenso profumo di frutta matura, piccoli frutti a bacca nera e sottobosco, more e prugne.

Sapore: grandissimo Barolo, molto elegante e complesso, tannini morbidi, con un fresco finale lungo e avvolgente.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Zona di produzione: I Vigneti sono locati a Verduno, terre altamente vocate alla prodizione di uve Nebbiolo da Barolo. L'Esposizione Sud-Ovest ha una altitudine di circa 300 Metri sul livello del mare, il terreno è particolarmente calcareo-argilloso a marna bianca.

Sistema di allevamento: Guyot, 4500 piante per Ettaro

Resa per ettaro: 50/60 quintali per ettaro, severi diradamenti in vigna

Epoca della vendemmia: Intorno alla metà di ottobre, comunque influenzata dalle condizioni climatiche dell'annata, raccolta interamente a mano.

Fermentazione: In botti di acciaio a temperatura controllata a circa 26°/28° per 10/12 giorni, numerosi rimontaggi e sfecciature svolta la fermentazione malolattica, il vino viene messo in fusti di legno per l'affinamento.

Affinamento: Questo vino ha un grande potenziale di invecchiamento, si affina lentamente e costantemente in bottiglia sviluppando profumi e gusti terziari di notevole complessità.

Durata del vino: Questo vino ha un grande potenziale di invecchiamento, si affina lentamente e costantemente in bottiglia sviluppando profumi e gusti terziari di notevole complessità per decenni

Temperatura di Servizio: 16°/18 °C

Abbinamenti gastronomici: Questo Vino ha il suo naturale abbinamento con i grandi piatti della cucina Piemontese, brasati di manzo, cinghiale e cacciagione.

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