AZIENDA AGRICOLA
PIETRO RINALDI

LANGHE NEBBIOLO DOC

ARGANTE

COLORE: rosso rubino tenue, riflessi granati

PROFUMO: al naso si apprezzano intensi profumi floreali di rosa e viola, ciliegia matura e lampone con note spezziate e minerali.

SAPORE: stupisce per la grande eleganza e il giusto equilibrio dei tannini, leggera liquirizia, gusto piacevole, retrogusto lungo e persistente, grande piacevolezza.

VITIGNO: Nebbiolo in purezza

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nel comune di Alba, esposizione Sud-Ovest, terreno composto di marne calcaree e argillose. Altitudine compresa tra i 280 e i 300 s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 60/65 quintali, severi diradamenti in vigna

EPOCA DELLA VENDEMMIA: intorno alla metà di ottobre

VINIFICAZIONE: Fermentazione in vasche di acciaio inox, a temperatura controllata a 26° e 28° gradi per la durata di 10/12 giorni circa, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: Matura lentamente per 12 mesi in tonnaux di rovere da 500 litri.

VITA MEDIA DEL VINO: Vino longevo, matura con l'affinamento in bottiglia, migliorandone le caratteristiche organolettiche per moltissimi anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° gradi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo per accompagnare grandi primi, risotti o agnolotti e l'intera gamma di carni, dalle costolette di vitello o agnello al capretto arrosto.sità lo eleva a un 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