AZIENDA AGRICOLA
PIETRO RINALDI

Barbera d'Alba Superiore Doc

BRICCO CICCHETTA

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. Bricco Cichetta è una vigna vecchia con più di 50 anni.

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 60 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: 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25 ettolitri.

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 Cicchetta 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