AZIENDA AGRICOLA
PIETRO RINALDI

LANGHE ARNEIS

BATONNAGE

COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: intenso, di fiori bianchi, agrumi con note eleganti di salvia e rosmarino.

SAPORE: fruttato con la classica nota mandorlata nel finale, di medio corpo, ben supportato da una bella mineralità e fresca acidità, avvolgente.

VITIGNO: Arneis in purezza

ZONA DI PRODUZIONE: sono 2 i vigneti di origine: il primo sito a Madonna di Como, Alba, esposizione a est, terreno calcareo e argilloso a marna bianca il secondo si trova nella zona del Roero, nel comune di Canale d'Alba.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 70 quintali ettaro

VINIFICAZIONE: in bianco con diraspatura e pressatura soffice , segue la fermentazione a rigorosa temperatura controllata a 10/12 gradi.

AFFINAMENTO: il vino viene lasciato sulle fecce fini, "sour lies" per 12 mesi, con sospensione dei lieviti naturali per aumentare la complessità dei profumi e arricchire il corpo con una percezione di pienezza a morbidezza; dopo l'imbottigliamento, il vino affina ancora per minimo 6 mesi in bottiglia.

DURATA DEL VINO: vino che può affinare per almeno una decina di anni in bottiglia, rendendo il profilo aromatico sempre più complesso e di carattere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: splendido abbinamento per antipasti e primi piatti, ottimo con il pesce e crostacei, per la sua evidente nota minerale. Da servirsi anche come aperitivo.

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