Azienda Agricola
Pietro Rinaldi

Vino Rosato

ALFI

Colore: rosa “oro giallo” con riflessi aranciati

Profumo: intenso, di frutta rossa, pesca e albicocca

Sapore: fruttato, fresco, di medio corpo, leggermente asciutto e persistente.

Vitigno: Nebbiolo in purezza

Zona di produzione: zona del Roero, nel comune di Canale d’Alba.

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 80 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 2/3 mesi, con sospensione dei lieviti naturali per una ulteriore estrazione dei profumi; segue il travaso e filtrazione per la limpidezza e il giusto colore, imbottigliamento.

Temperatura di Servizio: 6°/8° C

Durata del vino: vino che esprime al meglio le sue caratteristiche nei primi 2 anni.

Abbinamenti gastronomici: splendido abbinamento per antipasti e primi piatti, ottimo con il pesce e crostacei. 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