

PIETRO RINALDI

Niché à Madonna di Como dans les magnifiques collines d'Alba, ce domaine familial a été repris par Monica Rinaldi et son mari Paolo Tenino. Même si les arrière-grand-parents de Monica y produisaient Nebbiolo, Barbera, Dolcetto et Moscato depuis 1920, le jeune couple a eu l'idée de reprendre, il y a presque deux décennies, cette propriété qui servait plutôt de résidence secondaire. Ils ont donc eu la témérité de repartir à zéro, de replanter à neuf et d'avoir la patience d'attendre cinq ans pour produire leur premier Barbera d'Alba, suivi du Nebbiolo et du Barbaresco. Avec la collaboration de l'œnologue Beppe Caviola, ils élaborent aujourd'hui plus de 80 000 bouteilles avec des raisins exempts de pesticides. «Aujourd'hui, nous sommes fiers de dire que nous avons notre propre signature, comme les vigneron en Bourgogne» dit Paolo. Le nouveau cellier sera bientôt terminé, de même que l'Agriturismo Argante avec ses trois chambres attenantes à la propriété qui accueilleront les passionnés de la vigne et du vin.

Verticale Barbaresco San Cristoforo

2005 : Légèrement tannique mais belle harmonie avec le fruit. Notes de cerise et de sous-bois. Élégant. Potentiel de garde : 20 ans.

2006 : Millésime solaire, fruité confituré, tanins structurés et épicés.

2007 : Nez complexe, saveurs évoluées, vin chaleureux, prêt à boire.

2008 (38,75 \$ – 11598968) : Nez expressif aux notes de café et de violette, saveurs séduisantes et tanins souples. Élégant avec potentiel de garde. Excellent !

2009 : Fermé au nez, bouche fumée, saveurs souples et charmantes, équilibré, prêt à boire.

2010 : Nez complexe. Encore jeune. Pas trop tannique mais très prometteur.

Moscato d'Asti D'Ampess

Très agréable mousseux tout en délicatesse, frais et vif.

Monica Rinaldi et Paolo Tenino à Madonna di
Como, hameau de la commune d'Alba

