

AZIENDA AGRICOLA

• PIETRO RINALDI •



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

Bricco Cichetta

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.

Sistema di allevamento:

Guyot

Resa per ettaro:

55 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:

15/16 mesi in tonneaux di rovere, 70% di primo passaggio 30% di secondo passaggio.

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 Cichetta 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