

AZIENDA AGRICOLA
PIETRO RINALDI



BARBERA D'ALBA DOC

Monpiano

Colore: rosso rubino, con sfumature tendenti al violaceo

Profumo: complesso e intenso con sentori di frutta matura, spezie e note balsamiche

Sapore: setoso, armonico, piacevole e fresco al palato, giusta acidità e un finale lungo e persistente

Vitigno:

Barbera in purezza

Zona di produzione:

Vigneto situato in Madonna di Como, esposizione sud-est. Terreno Calcareo argilloso. Altitudine compresa tra 280 e 340 metri s.l.m.

Sistema di allevamento:

Guyot

Resa per ettaro:

60 quintali, severi diradamenti in vigna

Epoca della vendemmia:

ultima decade di settembre

Vinificazione:

fermentazione in acciaio inox con controllo della temperatura tra i 28° e 30° per un periodo di 10 giorni circa, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica.

Affinamento:

6 mesi in barriques , 80% di 2° passaggio 20% barriques nuove, per la micro ossigenazione.

Durata del vino:

Le caratteristiche organolettiche si esprimono al meglio nei primi 5/6 anni.

Temperatura di Servizio:

16 °C.

Abbinamenti gastronomici:

Si accompagna ottimamente agli arrostiti di carni rosse e bianche, e ai formaggi di media stagionatura, una barbera d'alba fresca e di pronta beva adatta a tutto pasto.

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