

AZIENDA AGRICOLA

• PIETRO RINALDI •



DOLCETTO D'ALBA DOC

Madonna di Como

Colore: rosso rubino brillante con intensi riflessi violetti

Profumo: intenso mette in evidenza aromi fruttati quali viola selvatica e polpa di mora

Sapore: in bocca il vino offre un equilibrio gustativo armonioso e complesso, di frutta matura con la giusta dose di tannini, nel finale lungo appare una nota ammandorlata

Vitigno:

Dolcetto in purezza

Zona di produzione:

Vigneti posti a Madonna di Como, nel comune di Alba. Terreno calcareo argilloso, esposizione sud-est. Altitudine compresa tra i 280 e i 340 metri s.l.m.

Sistema di allevamento:

guyot

Resa per ettaro:

65 quintali, severi diradamenti in vigna

Epoca della vendemmia:

prima decade di settembre

Vinificazione:

fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra i 22° e 24° gradi per la durata di 4/6 giorni, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica

Affinamento:

in acciaio inox per 6 mesi

Durata del vino:

Vino che esprime le sue piacevolissime caratteristiche nei primi 3/4 anni di vita.

Temperatura di Servizio:

15 - 16 °C.

Abbinamenti gastronomici:

Grazie alle sue caratteristiche di freschezza e ottimi profumi, si abbina bene con antipasti piemontesi come carne cruda all'albese, insalata russa, vitello tonnato e primi piatti come tajarin e agnolotti, ottimo con carni rosse e bianche. Un dolcetto d'Alba dal gusto caldo e suadente, con un suo carattere tutto Madonna di Como!

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