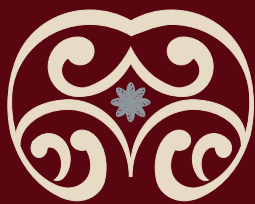


AZIENDA AGRICOLA

PIETRO RINALDI



## LANGHE NEBBIOLO DOC

Argante

*Colore: rosso rubino violaceo acceso e vivace*

*Profumo: al naso si apprezzano intensi profumi floreali di rosa e violetta, ciliegia e lampone con note spezziate e minerali*

*Sapore: stupisce per la grande eleganza e il giusto equilibrio dei tannini, leggera liquirizia, un gusto piacevole e un retrogusto lungo e persistente e grande piacevolezza*

**Vitigno:**

Nebbiolo in purezza

**Zona di produzione:**

Vigneti situati nel comune di Treiso, esposizione Sud-Ovest, terreno composto di marne calcaree e argillose. Altitudine compresa tra i 300 e i 340 s.l.m.

**Sistema di allevamento:**

Guyot

**Resa per ettaro:**

55/60 quintali, severi diradamenti in vigna

**Epoca della vendemmia:**

intorno alla metà di ottobre

**Vinificazione:**

Fermentazione in vasche di acciaio inox, a temperatura controllata a 26° e 28° gradi per la durata di 8/12 giorni circa, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica.

**Affinamento:**

Matura lentamente per 14/16 mesi in tonnaux di rovere, 70% di primo passaggio 30% di secondo passaggio.

**Vita media del vino:**

Vino longevo, matura con l'affinamento in bottiglia, migliorandone le caratteristiche organolettiche per vari decenni.

**Temperatura di Servizio:**

18° gradi

**Abbinamenti gastronomici:**

Ottimo per accompagnare, grandi primi, risotti o agnolotti e l'intera gamma di carni, dalle costole di vitello o agnello al capretto arrosto, la sua grande eleganza e complessità lo eleva a un grande vino da meditazione.

**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