ACQUISTATO IL .....

"Atipico" Langhe Rosso DOC 2018



Un rosso piemontese per eccellenza

Un assemblaggio molto particolare, decisamente Atipico, è quello proposto qui da Pietro Rinaldi. Questo Langhe Rosso DOC, infatti, nasce da uve Barbera e Nebbiolo, assemblate in parti uguali. Il Barbera viene raccolto nella prima metà di settembre, mentre per il Nebbiolo bisogna avere un po' di pazienza in più. Matura più lentamente e viene pronto non prima della metà di ottobre. La vinificazione inizia con una fermentazione in acciaio a temperatura controllata tra i 24 e i 26 gradi. Dopo viene svolta la malolattica e si dà il via alla fase di affinamento in tonneaux di rovere da 500 litri per 12 mesi. Il vigore della Barbera e la finezza del Nebbiolo si fondono alla perfezione in questo rosso di grande piacevolezza. Un vino buono subito, ovviamente, ma che è anche in grado di maturare con il tempo, acquisendo maggiore personalità e migliorando le proprie caratteristiche organolettiche per anni. E' il piemontese per eccellenza che, chiaramente, richiede un abbinamento regionale. Da provare, per esempio, con un piatto di tajarin all'uovo o con una gratificante carne cruda all'albese.

Barbaresco e Barolo. Poi Nebbiolo, Barbera d'Alba, Arneis e persino Moscato. La produzione dell'Azienda Agricola Pietro Rinaldi spazia praticamente su tutti i buoni vini di Langa. Una tradizione di famiglia che si tramanda, ormai da quattro generazioni, di padre in figlio con la stessa grande passione. Gli ettari vitati sono in totale 10 , tutti collinari, tutti con suoli ed esposizioni molto diversi. Ed è per questo che ogni appezzamento è in grado di dar vita a qualcosa di unico, di irripetibile. Oggi l'azienda agricola è condotta da un team giovane e appassionato, sempre pronto a cogliere le sfide dei nuovi mercati internazionali, senza perdere di vista il suo profondo legame con il territorio d'origine. Anche per questo l'Azienda Agricola Pietro Rinaldi è entrata a far parte del gruppo Green Experience, per la produzione di vini sostenibili e biologici.

La Vigna

Terreno	calcareo argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 50%, Nebbiolo 50%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra i 24° e 26° gradi per la durata di 8/10 giorni, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica. Affinamento: In tonneaux di rovere da 500 litri per 12 mesi.
Sensazioni	Profumo: intensi profumi di piccoli frutti rossi e di sottobosco, profumi floreali di violetta, note erbacee e mentolate. Sapore: in bocca la combinazione di Barbera e Nebbiolo offre un equilibrio gustativo armonioso e complesso, di frutta e fiori freschi con la giusta dose di tannini, finale lungo ed avvolgente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821