



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG 2016

2016

Il Re dei vini piemontesi



100% Nebbiolo proveniente da vigneti situati a Verduno, un'area altamente vocata per la produzione di uve Nebbiolo da Barolo. Perfetta esposizione a Sud-Ovest, e composizione del terreno tipica per la zona, con una marna bianca capace di conferire finezza al vino. La vendemmia è super tardiva. Si inizia a metà ottobre, per lasciare il tempo alle uve di giungere a perfetta maturazione. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con numerosi rimontaggi e sfecciature. Poi viene indotta la malolattica e passato il vino in legno per l'affinamento. 18 mesi in grandi fusti di rovere a cui fanno seguito altri 6/8 mesi in bottiglia. Del resto questo vino ha un grande potenziale di invecchiamento. Ha anzi bisogno di tempo per affinare lentamente, sviluppando profumi e gusti terziari di grande complessità. Va servito alla giusta temperatura, non oltre i canonici 18 gradi. Sulla tavola è il Re. Capace di accompagnare con soddisfazione piatti importanti e saporiti. Brasati di manzo, ad esempio, ma anche primi piatti con sugo al cinghiale e, se siamo amanti del genere, anche ricchi arrostiti di cacciagione.

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	marne calcareo / argillose
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione: In botti di acciaio a temperatura controllata a circa 26°/28° per 10/12 giorni, numerosi rimontaggi e sfecciature svolta la fermentazione malolattica, il vino viene messo in fusti di legno per l'affinamento. Affinamento: Il vino viene affinato per 18 mesi in grandi fusti di Rovere ed una volta imbottigliato riposa per almeno 6/8 mesi in posizione orizzontale prima di essere posto alla vendita.
Sensazioni	intenso profumo di frutta matura, piccoli frutti a bacca nera e sottobosco, more e prugne. Molto elegante e complesso, tannini morbidi, con un fresco finale lungo e 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