ACQUISTATO IL .....

"San Cristoforo" Barbaresco DOCG 2018



Il Barbaresco della vigna di San Cristoforo

Se il Barolo è considerato il Re dei vini piemontesi, il suo degno compagno è senza dubbio il Barbaresco. In genere considerato più delicato del vigoroso Barolo, questo Barbaresco proposto da Pietro Rinaldi è prodotto con uve provenienti da un unico vigneto situato nel comune di Neive che si chiama San Cristoforo. E' una menzione geografica aggiuntiva che identifica un cru di particolare pregio. La lavorazione è quella tipica per la zona e termina con un lungo affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia da 25 ettolitri. Servono minimo 16/18 mesi per raggiungere la giusta maturità. Del resto in questo caso si tratta di un vino dotato di una grande longevità, capace di maturare in bottiglia per decenni. Colore rosso rubino inteso con riflessi granati, San Cristoforo richiama note di fiori come la rosa e la viola, poi sensazioni balsamiche e minerali. In bocca è comunque fresco, con tannini morbidi e grande eleganza. Quando è stagione, questo è il vino giusto per valorizzare al meglio un elegantissimo tartufo bianco d'Alba. Un vero matrimonio d'amore.

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 calcaree argillose
Esposizione	Sud Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la pigiatura, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra i 28°e 30° gradi per la durata di 10/12 giorni, fino allo svolgimento completo della fermentazione, frequenti rimontaggi e sucesivo svolgimento della fermentazione malolattica, spostamento in fusti rovere per l'affinamento. Affinamento: per 16/18 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25 ettolitri.
Sensazioni	Profumo: San Cristoforo esprime profumi di fiori quali rosa e viola, note balsamiche e minerali. Sapore: si evidenziano una grande freschezza con tannini morbidi, grande eleganza stilistica in un finale caldo 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821