ACQUISTATO IL .....

"Monvigliero" Barolo DOCG 2016 2016



Il Barolo da meditazione

Nebbiolo in purezza, ci mancherebbe, proveniente da un singolo cru nel comune di Verduno. Monvigliero, appunto. Pietro Rinaldi lo raccoglie a fine ottobre e lo trasforma, con il tempo e mille cure, in un Barolo di grande eleganza. Affinato in grandi fusti di rovere per quasi due anni, prima di riposare in bottiglia per almeno altri sei mesi, questo Barolo è la più sincera espressione del suo terroir. Partiamo dal colore che è rosso granato, riflessi aranciati. Una bella pennellata che rivela la ricchezza del vino. Dote questa che si conferma anche al naso. Qui, infatti, si rivela intenso, con profumi di frutta matura e piccoli frutti a bacca nera come more e prugne. Poi note balsamiche di liquirizia, viole ed erbe officinali. In bocca, poi, si scopre un Barolo di alto rango. Elegante ed etereo, austero e complesso. Ottima la struttura, i suoi tannini sono morbidi, con un finale lungo ed avvolgente. Un vino che, come suggeriscono i suoi produttori, oltre che a tavola può anche essere proposto come vino da meditazione, da stappare di fronte ad un camino in buona compagnia.

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	medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
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. Il vino viene affinato per 18/22 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 di sottobosco more e prugne, note balsamiche di liquirizia, viole ed erbe officinali. Elegante ed etereo, complesso. Denota il carattere naturale del suo "Terroir" di origine, ottima struttura, tannini morbidi, con un fresco 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. 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