

AZIENDA AGRICOLA

PIETRO RINALDI



## BAROLO DOCG

Colore: rosso granato intenso, riflessi aranciati

Profumo: intenso profumo di frutta matura, piccoli frutti a bacca nera e sottobosco, more e prugne

Sapore: grandissimo Barolo, molto elegante e complesso, tannini morbidi, con un fresco finale lungo e avvolgente

**Vitigno:**

100% Nebbiolo

**Zona di produzione:**

I Vigneti sono locati a Verduno, terre altamente vocate alla produzione di uve Nebbiolo da Barolo. L'Esposizione Sud-Ovest ha una altitudine di circa 300 Metri sul livello del mare, il terreno è particolarmente calcareo-argilloso a marna bianca.

**Sistema di allevamento:**

Guyot, 4500 piante per Ettaro

**Resa per ettaro:**

50/60 quintali per ettaro, severi diradamenti in vigna

**Epoca della vendemmia:**

Intorno alla metà di ottobre, comunque influenzata dalle condizioni climatiche dell'annata, raccolta interamente a mano

**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.

**Durata del vino:**

Questo vino ha un grande potenziale di invecchiamento, si affina lentamente e costantemente in bottiglia sviluppando profumi e gusti terziari di notevole complessità.

**Temperatura di Servizio:**

16°/18 °C

**Abbinamenti gastronomici:**

Questo Vino ha il suo naturale abbinamento con i grandi piatti della cucina Piemontese, brasati di manzo, cinghiale e cacciagione.



AZIENDA AGRICOLA

PIETRO RINALDI



## BAROLO DOCG

Monvigliero

*Colore: rosso granato intenso, riflessi aranciati*

*Profumo: intenso profumo di frutta matura, piccoli frutti a bacca nera di sottobosco more e prugne, note balsamiche di liquirizia, viole ed erbe officinali.*

*Sapore: Grandissimo Barolo di alto rango, molto elegante and etereo, austero e complesso, denota il carattere naturale del suo "Terroir" di origine ottima struttura, tannini morbidi, con un fresco finale lungo e avvolgente.*

**Vitigno:**

100% Nebbiolo

**Zona di produzione:**

Vigneti situati a Madonna di como nel comune di Alba, esposti a est, terreno a marna bianca calcareo e argilloso. Altitudine tra 340 e 380 slm

**Sistema di allevamento:**

Guyot, 4500 piante per Ettaro

**Resa per ettaro:**

50/60 quintali per ettaro, severi diradamenti in vigna

**Epoca della vendemmia:**

Intorno alla metà di ottobre, comunque influenzata dalle condizioni climatiche dell'annata, raccolta interamente a mano

**Vinificazione:**

In botti di acciaio a temperatura controllata a circa 26°/28° per 8/10 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 18/22 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

**Durata del Vino:**

Questo vino ha un grande potenziale di invecchiamento, si affina lentamente e costantemente in bottiglia sviluppando profumi e gusti terziari di notevole complessità per decenni

**Temperatura di Servizio:**

18° Gradi

**Abbinamenti gastronomici:**

Questo Vino ha il suo naturale abbinamento con i grandi piatti della cucina Piemontese, brasati di manzo, cinghiale e cacciagione. Superbo con i patti arricchiti da tartufo bianco d'Alba. Vino etereo e da meditazione, da stappare di fronte ad un camino in buona compagnia.



Cod. 23115 - cl. 75 - unità per cartone 6 bt.

Cod. 95865 - cl. 150 - cassetta di legno - unità per cartone 1 bt.



RINALDI 1957

AZIENDA AGRICOLA

PIETRO RINALDI



## BAROLO DOCG

Monvigliero

*Colore: rosso granato intenso, riflessi aranciati*

*Profumo: intenso profumo di frutta matura, piccoli frutti a bacca nera di sottobosco more e prugne, note balsamiche di liquirizia, viole ed erbe officinali.*

*Sapore: Grandissimo Barolo di alto rango, molto elegante and etereo, austero e complesso, denota il carattere naturale del suo "Terroir" di origine ottima struttura, tannini morbidi, con un fresco finale lungo e avvolgente.*

**Vitigno:**

100% Nebbiolo

**Zona di produzione:**

Vigneti situati a Madonna di como nel comune di Alba, esposti a est, terreno a marna bianca calcareo e argilloso. Altitudine tra 340 e 380 slm

**Sistema di allevamento:**

Guyot, 4500 piante per Ettaro

**Resa per ettaro:**

50/60 quintali per ettaro, severi diradamenti in vigna

**Epoca della vendemmia:**

Intorno alla metà di ottobre, comunque influenzata dalle condizioni climatiche dell'annata, raccolta interamente a mano

**Vinificazione:**

In botti di acciaio a temperatura controllata a circa 26°/28° per 8/10 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 18/22 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

**Durata del Vino:**

Questo vino ha un grande potenziale di invecchiamento, si affina lentamente e costantemente in bottiglia sviluppando profumi e gusti terziari di notevole complessità per decenni

**Temperatura di Servizio:**

18° Gradi

**Abbinamenti gastronomici:**

Questo Vino ha il suo naturale abbinamento con i grandi piatti della cucina Piemontese, brasati di manzo, cinghiale e cacciagione. Superbo con i patti arricchiti da tartufo bianco d'Alba. Vino etereo e da meditazione, da stappare di fronte ad un camino in buona compagnia.

Cod. 23115 - cl. 75 - unità per cartone 6 bt.

Cod. 95865 - cl. 150 - cassetta di legno - unità per cartone 1 bt.



RINALDI 1957