



BAROLO MONVIGLIERO DOCG



Vinícola: Pietro Rinaldi

Vindima: 2007

Variedade: Nebbiolo 100%

Terroir: Madonna di Como - Alba - DOCG - Piemonte - Itália

Vinificação

- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 26°C e 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação em barricas de carvalho francês durante 22 meses;
- Envase;
- Maturação em cave por 8 meses;
- Rotulagem.

Análise sensorial - recomenda-se o uso do decanter.

-Visão: Coloração vermelho rubi.

-Olfato: Aroma intenso com notas de amora, ameixa, violetas e nuances balsâmicas.

-Paladar: Em boca é um vinho com boa estrutura, taninos equilibrados, final persistente e nuances amanteigadas.

Consumo: 17º a 18ºC.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, picanha e carré de cordeiro.

Laudo Analítico

Álcool: 14,5%

Safra 2010. Degustação e jantar harmonizado Domno e Pietro Rinaldi, com a participação do Sr. Paolo Tenino proprietário da vinícola, no Saanga Grill em 12/10/2014.