



## BARBARESCO DOCG



**Vinícola:** Pietro Rinaldi

**Vindima:** 2008

**Variedade:** Nebbiolo 100%

**Terroir:** Comune di Neive - Alba - DOCG - Piemonte - Itália

### Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura entre 28°C e 30°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação de 70% do vinho em barricas novas de carvalho francês e de 30% em barricas de segundo uso durante 18 meses;
- Envase;
- Rotulagem.

**Análise sensorial** - recomenda-se o uso do decanter.

**-Visão:** Coloração vermelho rubi.

**-Olfato:** Aroma com toques florais de rosas e violetas com nuances balsâmicas.

**-Paladar:** Em boca é um vinho com boa estrutura tânica, harmonioso e persistente.

**Consumo:** 17º a 18ºC.

**Harmonização:** Risoto de tomate seco, bife à parmegiana e ossobuco.

**Laudo Analítico**

**Álcool:** 14,5%

*Safra 2008. Bife de chorizo com batatas rústicas. 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.*