



BAROLO DOCG



Vinícola: Pietro Rinaldi

Vindima: 2007

Variedade: Nebbiolo 100%

Terroir: Verduno - Alba - DOCG - Piemonte - Itália

Vinificação

- 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 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 de frutas vermelhas como cereja mesclada com toques florais e nuances de pimenta.

-Paladar: Em boca apresenta notas de licor de cereja e cacau com taninos equilibrados e final persistente.

Consumo: 17º a 18ºC.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, carré de cordeiro e carne de javali.

Laudo Analítico

Álcool: 14,5 %

Safra 2007. 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.