



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC



Vinícola: Pietro Rinaldi

Vindima: 2010

Variedade: Barbera 100%

Terroir: Madonna di Como - Alba - DOC - 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 16 meses;
- Envase;
- Rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração vermelho rubi.

-Olfato: Aroma de frutas vermelhas maduras, especiarias e toques minerais.

-Paladar: Em boca é um vinho potente com nuances de frutas do bosque. Apresenta um toque mineral e final persistente.

Consumo: 17° a 18°C.

Harmonização: Massa ao molho de funghi, panqueca de champignon e carne de panela.

Laudo Analítico

Álcool: 14,0%

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.