



BARBERA D'ALBA 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 20% do vinho em barricas novas de carvalho francês e de 80% em barricas de segundo uso durante 6 meses;
- Envase;
- Rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração vermelho rubi.

-Olfato: Aroma com notas de frutas vermelhas em compota, especiarias e nuances balsâmicas.

-Paladar: Em boca é um vinho harmonioso, com agradável frescor e um final persistente de frutas maduras.

Consumo: 15º a 16ºC.

Harmonização: Risoto de aspargos, estrogonofe e carnes grelhadas.

Laudo Analítico

Álcool: 14,0%

Safra 2010. Picanha steak e arroz de carreteiro. 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.