

RAINERI

Barolo



Vitigno: nebbiolo 100%

Vigneto in: Perno di Monforte d'Alba

Produzione media annua: 13000 bottiglie

Resa di uva per ettaro: 55 quintali

Esposizione, altitudine: sud-ovest, 350m slm

Conformazione del terreno: sabbia e marna di calcare, argilla

Età media e sistema d'impianto: 25 anni, guyot

CONDUZIONE DEL VIGNETO

Eco-sostenibile, con inerbimento dell'interfilare e trattamenti di rame e zolfo secondo le necessità.

Due diradamenti in vigna tra luglio e agosto.

L'uva è raccolta, a metà ottobre in ceste da 20kg con selezione manuale sulla pianta.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il raspo è tolto alla pigiatura, e il mosto è lasciato a macerare in vasca d'acciaio orizzontale per circa tre settimane a temperatura controllata (30°-31°C).

Dopo circa 2 mesi di fermentazione malolattica, il vino affina per 24 mesi in botti grandi di rovere francese. No filtrazioni né chiarifica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato

Profumi: viola, rosa essiccata, balsamico, funghi, frutta matura, tabacco

Gusto: secco, intenso e molto persistente, tannico, di corpo, armonico ed equilibrato

Temperatura di servizio: 16°-17°C

Capacità di evoluzione: 5 - 15 anni

Abbinamenti: primi piatti con salse ricche, carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati

RAINERIVINI.COM

Az. Agr. Raineri Gianmatteo
Loc. Panerole 24 - 12060 - Novello (CN) - ITALY
info@rainerivini.com - Tel +39 3396009289