BAROLO (CN)

Francesco Rinaldi e Figli

Via Crosia, 28
tel. 0173 440484
www.rinaldifrancesco.it
info@rinaldifrancesco.it

11 ha - 70.000 bt sconto -10%

VITA - Paola e Piera Rinaldi muovono i fili di quest'azienda storica in cui l'identità langarola è viva. Si respira un'atmosfera d'altri tempi nella cascina nei Cannubi di Barolo, dove si trovano i locali di vinificazione e affinamento e una sala degustazione, così come nella sede di Alba, dove si fa l'imbottigliamento e si indirizza il commerciale: anche questa scelta di ubiquità, fatta molti anni addietro in virtù della centralità albese, parla di una Langa in bianco e nero, ormai scomparsa ma che è bello veder riapparire di tanto di tanto.

VIGNE - La scelta del distretto biologico da parte dei produttori nei Cannubi ha impresso una positiva presa di coscienza sull'approccio agronomico complessivo dell'azienda. Attrezzarsi per fare biologico in questo cru vuol dire rendere più facile fare biologico anche nelle altre vigne. Oltre a 2,2 ettari in Cannubi Boschis e mezzo ettaro in "central" Cannubi, i Rinaldi hanno parcelle vitate in Brunate, Sarmassa, Codana, Fontanazza, Rocche dell'Annunziata e Vignane.

VINI - I vini continuano a convincere per pulizia, precisione e territorialità. Il **Barolo Cannubi 2012** (● 10.000 bt; 44 €) si presenta su altissimi livelli, con note olfattive di viola e liquirizia e bocca sottile, verticale e profonda. Ottima prova anche per il **Barolo Brunate 2012** (● 10.000 bt; 42 €): bella la definizione dei profumi fruttati e floreali, molto classici, di impatto il palato, in cui corpo e succo vanno a braccetto. Il **Nebbiolo d'Alba 2014** (● 4.000 bt; 15 €) affina un anno in botte grande e nonostante qualche spigolo dovuto all'annata hard mantiene dinamicità e bella beva. La **Barbera d'Alba 2014** (● 6.000 bt; 12 €) ha un piacevole slancio acido. Il **Dolcetto d'Alba Roussot 2015** (● 12.000 bt; 12 €) è profumatissimo.

CONCIMI letame in pellet, letame
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE acquisto 5%
CERTIFICAZIONE nessuna