



## Dolcetto d'Alba Rousot 2023

Francesco Rinaldi & Figli on historiallinen Barolo-tuottaja. Viinitila on perustettu vuonna 1870. Tuottajan historia alkaa Giovanni Battista Rinaldin periessä viinitarhat ja tilan Barolosta. Tilaa hoitavat nykyään Paola ja Piera Rinaldi.

Rinaldi valmistaa viininsä pitkälti perinteisin menetelmin. Maseraatio on pitkä ja viinin kypsytyks tapahtuu isoissa, vanhoissa Slavonialaisissa tammitynnyreissä (botti). Uutta tammaa ei tilalle käytetä. Viininviljely on luonnonmukaista. Viinit ovat elegantteja ja herkkiä, mutta samalla voimakkaita ja pitkäikäisiä.

Rinaldi valmistaa klassisia cru Baroloja Brunate ja Cannubi tarhoilta (2018 alkaen myös Rocche dell Annunziata-tarhalta).

Tyylikäsi Dolcetto Rousot tulee Cannubi-kukkulan tarhalta Barolosta. Maaperä on hiekkakaista. Viinitarhat ovat rinteellä, joka avautuu lounaaseen. Köynnökset ovat noin 50-vuotiaita. Viinin käyttäminen tapahtuu lämpötilakontrolloiduissa terästankeissa kuorikontaktissa noin 15 päivän ajan. Kypsyttäminen tapahtuu myös terästankeissa useamman kuukauden ajan.

### Vineyards

In the municipality of Barolo.

### Grape Variety

100% Dolcetto.

### Surface Area

Approximately 1 hectare.

### Soil

The soil in Barolo, close to the Cannubi sub-region, is sandy; on the slope overlooking the hill of La Morra, the soil is more compact. The vineyard has a southwestern exposure.

### Year of Planting

From 1975 to 1977.

### Vinification

Vinification is carried out in temperature-controlled stainless steel tanks with skin-contact fermentation for approximately 15 days. Refinement for several months in stainless steel enhances the characteristics of the grape variety, accentuating its freshness and fragrance.

### Characteristics

The aroma is vinous with tones of flowers and fresh fruit. The flavor is dry with a slightly almond aftertaste.

### Serving Temperature

16-17 degrees C

TUOTTAJA

Francesco Rinaldi & Figli

MAA / ALUE

Italia - Piemonte

PULLOKOKO

0,75

HINTA

\*

\* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

**Tilaukset / orders :**

Tuomo Laitinen 040 761 4933 [tuomo.laitinen@careliawines.fi](mailto:tuomo.laitinen@careliawines.fi)

Kai Autio 0503525653 [kai.autio@careliawines.fi](mailto:kai.autio@careliawines.fi)