

# INFO

Vinens Navn: Appassimento

Producent: Rinaldi Vini

Område/Land: Asti/Piemonte/Italien

Drue(r): Barbera (100%)

Vinfremstilling: Efter manuel høst tørrer druerne op til 6 uger, maceration og alkoholisk gæring ved kontrollerede temperaturer i mindst 20 dage på stål. Efter malolaktisk gæring lagrer vinen en tid på stål.

Jordbundsforhold: Primært kalksten, ler og tufa.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 14,5%

Producentens web: rinaldivini.com

Yderligere information:

Familien Rinaldis vingård ligger i bakkerne i Alto Monferrato, nær Acqui Terme, i hjertet af et af de mest kendte vinområder i det sydlige Piemonte. Familiebruget blev grundlagt i 1961 af Oreste Rinaldi og ledes i dag af hans søn Andrea.

Rinaldi har produceret vin fra egne vinmarker i årtier, og i dag udgør familiens samlede vindyrkningsareal 20 hektar.

Filosofien hos Rinaldi tager udgangspunkt i traditionelle dyrkningsmetoder, koblet med nye teknologiske fremskridt, således har man investeret i topmoderne vinfremstillingsudstyr.

