



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: BARBARESCO



Barbaresco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



QUESTO VINO PROVIENE DALLA VINIFICAZIONE DELLE UVE DEL VITIGNO NEBBIOLO PROVENIENTI DAI COMUNI DI BARBARESCO E DI ALBA, IN COLLINE ESPOSTE A SUD QUINDI BEN ASSOLATE. LA VENDemmIA AVVIENE VERSO METÀ OTTOBRE. DOPO UN'ACCURATA SELEZIONE ALLA RACCOLTA L'UVA VIENE PIGIATA E LASCIATA FERMENTARE PER 10 GIORNI CIRCA. DOPO LA SVINATURA SI EFFETTUANO DIVERSI TRAVASI PER OTTENERE IL VINO LIMPIDO. DOPO ALMENO 1 ANNO IN VASI VINARI DI ACCIAIO INOX SI AFFINA PER UN ALTRO ANNO IN BOTTI DI ROVERE. PER ULTIMO AVVIENE L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA 6 MESI. QUINDI VIENE COMMERCIALIZZATO DOPO OLTRE 2 ANNI E MEZZO.

ALLA DEGUSTAZIONE È UN VINO ROSSO CON RIFLESSI GRANATI E STRIE ARANCIAIE. IL PROFUMO È GRADEVOLMENTE DI SOTTOBOSCO, SPEZIE E VIOLETTE. IL SAPORE È PIENO E DELICATO CON UN FINALE PIACEVOLMENTE AMAROGLIOLO CON UNA TANNICITÀ GIOGATA SU TONI EQUILIBRATI. LA GRADAZIONE È 13-13,5% VOL.

È UN VINO SUPERIORE CHE SI ACCOMPAGNA AI PIATTI DI CARNE ROSSA (ECCELLENTE CON GLI ARROSTI), SELVAGGINA E CON I FORMAGGI STAGIONATI. VA SERVITO AD UNA TEMPERATURA SUI 18° E STAPPATO QUALCHE ORA PRIMA DI ESSERE PORTATO IN TAVOLA.

75 cl. e

- ALLERGENI

Contiene solfiti.

- STABILIMENTO E PRODUZIONE

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

da: CN/7287



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: CHARDONNAY



Langhe Chardonnay
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VINO OTTENUTO DA UVE DEL VITIGNO OMONIMO, DI ORIGINE FRANCESE CHE NELL'ULTIMO VENTENNIO HA DECISAMENTE PRESO PIEDE ANCHE NELLE NOSTRE ZONE, COLTIVATO IN VIGNETI SITUATI SULLE COLLINE DELLA LANGA NEL COMUNE DI ALBA. LA PRESSATURA DELL'UVA È DELICATA, LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN SERBATOI DI ACCIAIO CON CONTROLLO AUTOMATICO DELLA TEMPERATURA, MANTENUTA SUI 19°. VIENE IMBOTTIGLIATO VERSO LA FINE DI APRILE DELLA PRIMAVERA SUCCESSIVA ALLA VENDEMMIA.

ALLA DEGUSTAZIONE SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO. IL PROFUMO È FRUTTATO CON NOTE FLOREALI CHE RICORDANO L'ACACIA E LA MELA VERDE, MOLTO PERSISTENTI. AL GUSTO DOMINA LA FRESCHEZZA DOVUTA ALLA BUONA ACIDITÀ INTEGRATA DA UNA PIENEZZA NOTEVOLE CHE LO RENDE SAPIDO E PERSISTENTE. LA GRADAZIONE È 12-13% VOL.

SERVITO A 10° È IDEALE COME APERITIVO MA SI ADATTA AD ESSERE ABBINATO AD ANTIPASTI E PIATTI A BASE DI PESCE.

75 cl. e

- ALLERGENI

Contiene solfiti.

- STABILIMENTO E PRODUZIONE

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

da: CN/7389



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: CORTESE



Piemonte Cortese
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VINO OTTENUTO DALLE UVE DEL VITIGNO OMONIMO COLTIVATE NELL'ASTIGIANO. LA VENDEMMIA AVVIENE A METÀ SETTEMBRE E IL VINO OTTENUTO È GIÀ PRONTO ALL'INIZIO DELLA PRIMAVERA SUCCESSIVA. È UN VINO NOVELLO NON ADATTO ALL'INVECCHIAMENTO.

ALLA DEGUSTAZIONE SI PRESENTA DI COLOR GIALLO PAGLIERINO CHIARO CON UN PROFUMO ASCIUTTO, SECCO MA MOLTO DELICATO (DA QUI IL SUO NOME). IL GUSTO È MOLTO ARMONICO E ROTONDO. LA GRADAZIONE È 11-12% VOL.

QUESTO VINO SI ACCOMPAGNA BENISSIMO CON I PIATTI A BASE DI PESCE MA SERVITO SUI 10-12° SI ABBINA MOLTO BENE ANCHE CON GLI ANTIPASTI E I PIATTI FREDDI.

75 cl. e

- ALLERGENI

Contiene solfiti.

- STABILIMENTO E PRODUZIONE

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

da: AT/135/IT



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: DIANO D'ALBA

Diano d'Alba
Sorì Parisio
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO OTTENUTO DALLE UVE **DOLCETTO** COLTIVATE NEL COMUNE DI DIANO D'ALBA. È L'UNICO VINO A D.O.C. CHE HA DELIMITATO SUL SUO TERRITORIO I SINGOLI VIGNETI: 77 SORÌ CHE STANNO AD INDICARE LE ZONE PIÙ SOLEGGIATE E VOCATE. IN PARTICOLARE IL SORÌ PARISIO SI AFFACCIA SULLA VALLATA DOVE HA SEDE LA NOSTRA AZIENDA. LA VENDemmIA AVVIENE NELLA SECONDA METÀ DI SETTEMBRE ED È PRONTO LA PRIMAVERA SUCCESSIVA.

ALLA DEGUSTAZIONE È UN VINO DAL COLORE ROSSO RUBINO CON INTENSI RIFLESSI VIOLACEI. IL PROFUMO È DECISAMENTE VINOSO E FRUTTATO. IL SAPORE SI PRESENTA SECCO, MA ARMONICO, DI MODESTA ACIDITÀ E COL TIPICO RETROGUSTO "AMMANDORLATO". LA GRADAZIONE È 13-13,5% VOL.

IL DIANO SI ABBINA CON I SALUMI, LE CARNI BIANCHE E I FORMAGGI FRESCI MA PUÒ ACCOMPAGNARE ANCHE TUTTO IL PASTO. SI SERVE AD UNA TEMPERATURA SUI 15°.

75 cl. e

- ALLERGENI

Contiene solfiti.

- STABILIMENTO E PRODUZIONE

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

da: CN/4868



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: MOSCATO D'ASTI



Moscato d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VINO OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA UVE MOSCATO PROVENIENTI DA VIGNETI CON ESPOSIZIONE A SUD-OVEST. LA VENDEMMIA AVVIENE NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE E IL MOSTO OTTENUTO DALL'UVA PRESSATA SOFFICEMENTE VIENE IMMEDIATAMENTE REFRIGERATO, IN MODO DI IMPEDIRE LA PARTENZA DELLA FERMENTAZIONE. UN MESE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO VIENE INDOTTA LA FERMENTAZIONE FINO AL RAGGIUNGIMENTO DEL 5% CIRCA DI ALCOL SVOLTO.

ALLA DEGUSTAZIONE È UN VINO DI UN TENUE COLOR GIALLO PAGLIERINO TENDENTE AL DORATO. IL PROFUMO È FRAGRANTE, INTENSO E FRUTTATO. IL SAPORE È DOLCE E INCONFONDIBILMENTE AROMATICO COME L'UVA DA CUI PROVIENE E LASCIA UN'AVVINCENTE E PERSISTENTE RETROGUSTO. LA GRADAZIONE È 5-6% VOL.

SI CONSIGLIA SI SERVIRE FRESCO AD UNA TEMPERATURA SUI 10° ABBINANDOLO A TUTTI I TIPI DI DOLCI MA SI SPOSA ECCEZIONALMENTE CON LE PASTE SECCHIE E LA NOSTRA CLASSICA TORTA DI NOCCIOLE. MOLTO GRADEVOLE ANCHE SENZA PARTICOLARI ACCOSTAMENTI.

75 cl. e



- ALLERGENI

Contiene solfiti.

- STABILIMENTO E PRODUZIONE

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

da: CN/7389



Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca – 12055 Diano d'Alba (CN) – Tel. 0173/612024 – Cell. 3392117128
www.oliodesiderio.com – info@oliodesiderio.com

SCHEDA TECNICA: NEBBIOLO D'ALBA



Nebbiolo d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VINO OTTENUTO DALLA VINIFICAZIONE DEL VITIGNO OMONIMO (IL NOME, "NEBBIOLO", DERIVA DAL FATTO CHE LA SUA UVA MATURA QUANDO CI SONO GIÀ LE PRIME NEBBIE) COLTIVATO NELLE LANGHE ALBESI E VENDEMIATO A METÀ OTTOBRE. PUÒ ESSERE COMMERCIALIZZATO UN ANNO DOPO (IL VINO PROVENIENTE AD ES. DALLA VENDEMMIA '99 È DISPONIBILE DA GENNAIO '01) MA SI PRESTA MOLTO BENE ALL'INVECCHIAMENTO E SI GUSTA APPIENO DOPO 2-3 ANNI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

ALLA DEGUSTAZIONE È DI COLORE ROSSO RUBINO TENDENTE DECISAMENTE ALL'ARANCIATO. IL PROFUMO È MOLTO CARATTERISTICO E MIGLIORA CON L'INVECCHIAMENTO. IL GUSTO È GIUSTAMENTE TANNICO CON AMABILE RETROGUSTO DI LAMPONE. CON L'ADEGUATO IMBOTTIGLIAMENTO DIVENTA PIÙ ARMONICO. LA GRADAZIONE È 13-14% VOL.

PER IL SUO SAPORE ASCIUTTO E GRADEVOLE SI ABBINA A TUTTI I PIATTI DI CARNE E AI FORMAGGI. SI SERVE AD UNA TEMPERATURA SUI 18-20°.

75 cl. e

- ALLERGENI

Contiene solfiti.

- STABILIMENTO E PRODUZIONE

Prodotto per: Olio Desiderio s.a.s. di Rinaldi Sergio & C.
Via Cortemilia 1/A – Fraz. Ricca 12055 Diano d'Alba (CN)

da: CN/7389