



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: BARBERA D'ASTI



Vitigno: Barbera

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 26°C

Durata di fermentazione: 6/8 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Colore: rosso intenso

Profumo: fruttato, ampio e persistente

Sapore: asciutto, caldo e pieno

Sentori di ciliegia, mirtillo, liquirizia e spezie

Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamenti: pasta al ragù, risotti, arrosti, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica: 13% vol

Durata Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

Capacità: 75 cl

- 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)

nello stabilimento di: VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT)



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: DOLCETTO D'ALBA



Dolcetto d'Alba
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VINO OTTENUTO DALLE UVE DOLCETTO COLTIVATE NEL COMUNE DI RODELLO, ALLE PORTE DI ALBA VERSO LA LANGA DI CUI È IL VITIGNO PIÙ TIPICO. IL NOME DERIVA DALLA CARATTERISTICA DELL'UVA DI AVERE UN BASSO GRADO DI ACIDITÀ PERCIÒ DÀ L'IMPRESSIONE DI ESSERE DOLCE. LA VENDEMMIA AVVIENE A METÀ SETTEMBRE E VIENE IMBOTTIGLIATO A METÀ PRIMAVERA.

ALLA DEGUSTAZIONE (A DISPETTO DEL NOME) È UN VINO DAL GRADEVOLE GUSTO AMAROGNOLO, ASCIUTTO E DAL PIACEVOLISSIMO RETRO-GUSTO "DI MANDORLA". IL COLORE È ROSSO RUBINO E IL PROFUMO È DELICATAMENTE VINOSO. LA GRADAZIONE È 12-12,5% VOL.

VISTA LA SUA AMABILITÀ È UN VINO ADATTO PER QUALSIASI PIATTO GASTRONOMICO MA L'ABBINAMENTO IDEALE È CON I PRIMI PIATTI. SI SERVIRE 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/992



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 VENDEMMIATO 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 GRADEVOLLE 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



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: ROERO ARNEIS



Vitigni: Arneis 100%

Gradazione alc. min.: 12,50%

Affinamento: affinamento in inox

Colore: paglierino intenso

Profumo: delicato, fresco, fruttato

Sapore: asciutto, gradevolmente aromatico

Temperatura di servizio: 8–10 °C

Abbinamenti: aperitivo, antipasti, primi e secondi piatti delicati, piatti a base di pesce

- **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)

nello stabilimento di: Frazione Balla Lora, 29/A - 12040 Santo Stefano Roero (CN)