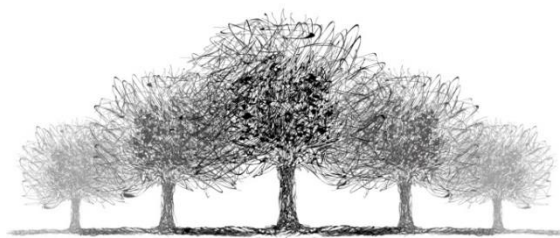


RIZIERI



BARBERA D'ALBA DOC Sbilauta

IN VIGNA

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: *Sorì del Ricchino*, Diano D'Alba (CN).

Altitudine ed esposizione: 350 m s.l.m., Sud, Sud-Ovest

Suolo: Calcareo-argilloso; pH alcalino

Anno di impianto: 2001

Sistema di allevamento: Guyot

Concimi: Letame, sovescio

Gestione del terreno: Esclusivamente zappature e sfalci sottofila.

Vendemmia: Manuale in cassette; fine settembre-inizio ottobre

Resa/ettaro: 60 hl

IN CANTINA

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di circa 8-10 giorni e rimontaggi leggeri.

Affinamento: In botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 3-4 mesi.

Imbottigliamento: Previo travaso in vasche d'acciaio, viene imbottigliata senza filtrazione. Riposa almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

Disponibilità: 9-11 mesi dalla vendemmia.

Bottiglie prodotte: Circa 4.500

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore rosso rubino con nuances violacee. Naso di frutti rossi, amarena e spezie. La bocca, vivace e fresca, è caratterizzata da una gradevole acidità, tannini dolci ed una chiusura piacevolmente fruttata. Una Barbera elegante e morbida nella sua versione più tradizionale.

Sbilauta in dialetto piemontese indica l'altalena, sulla quale si oscilla alla ricerca di un equilibrio. Il nome dato alla nostra Barbera è, dunque, un omaggio all'equilibrio, quello fra acidità, tannini e alcool, senza il raggiungimento del quale è difficile dare vita ad una Barbera di qualità.

ABBINAMENTI

Ideale con affettati, minestre, primi piatti e formaggi morbidi poco stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

EVOLUZIONE

Vino che si esprime al meglio nei primi 3-4 anni di vita. Godibile, tuttavia, anche fino a 6-8 anni dalla vendemmia, se correttamente conservata.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

