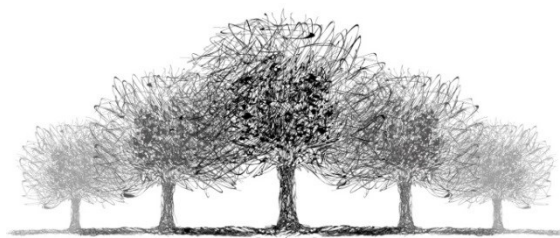


RIZIERI



BARBERA D'ALBA DOC Sbilauta

IN VIGNA

Vitigno: Barbera
Zona di produzione: Singola vigna, *Sorì del Ricchino*, Diano D'Alba (Cn)
Altitudine ed esposizione: 350 m; Ovest
Suolo: Calcareo-argilloso; pH alcalino
Anno di impianto: 2001
Sistema di allevamento: Guyot
Concimi: Letame, sovescio
Gestione del terreno: Esclusivamente zappature e sfalci sotto fila.
Vendemmia: Manuale in cassette; fine settembre/inizio ottobre
Resa media/ettaro: 40 hl

IN CANTINA

Fermentazione: In vasche d'acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 12-14 giorni. Malolattica completata.
Affinamento: 8 mesi in vasche d'acciaio.
Imbottigliamento: Imbottigliata senza filtrazione, riposa circa 4 mesi prima della commercializzazione.
Disponibilità: 12 mesi dalla vendemmia.
Bottiglie prodotte: Circa 4.500
Formato: 0.75 L

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore rosso porpora brillante. Naso di frutti rossi, amarena e spezie. Bocca vivace, fresca e succosa caratterizzata da una gradevole acidità e tannini dolci. Il finale è pulito e piacevolmente fruttato. 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. La scelta del nome è, dunque, un omaggio all'equilibrio 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 6-7 anni dalla vendemmia, se correttamente conservata.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5-14.5% Vol.

