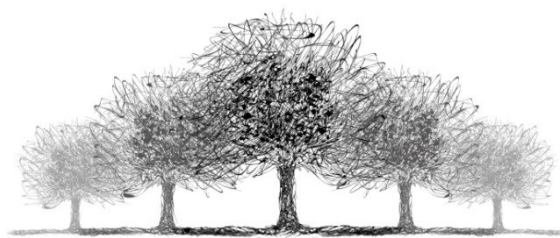


RIZIERI



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

IN VIGNA

Vitigno: Barbera
Zona di produzione: Singola vigna, *Sorì del Ricchino*, Diano D'Alba (Cn)
Altitudine ed esposizione: 350 m; Sud, Sud-Ovest, 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 12-15 giorni. Malolattica in legno.
Affinamento: Oltre 12 mesi in botti di rovere Slavonia da 25 hl e tonneau di rovere francese (500 L).
Imbottigliamento: Previo passaggio in acciaio, viene imbottigliata senza filtrazione. Affina altri 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Disponibilità: 30 mesi dalla vendemmia
Bottiglie prodotte: Circa 6.000
Formato: 0.75 L, magnum (1.5 L)

CARATTERI ORGANOLETTICI

Densa e seducentemente femminile, dalla veste rosso porpora intenso. Al naso evoca piacevoli note fruttate di lamponi e ciliegia e sentori speziati di zenzero, mandorla e pepe verde. Il palato è avvolgente e carnoso. Il finale è fresco, persistente, minerale con la tipica acidità ben calibrata dal legno di maturazione senza che questo prenda il sopravvento.

ABBINAMENTI

Primi piatti importanti, carni rosse brasate e stufate, formaggi stagionati dall'impronta aromatica sostenuta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

EVOLUZIONE

Raggiunge la maturità a circa 2 anni dalla vendemmia ed il plateau di maturazione dopo 5-8 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA

14-14.5% Vol.

