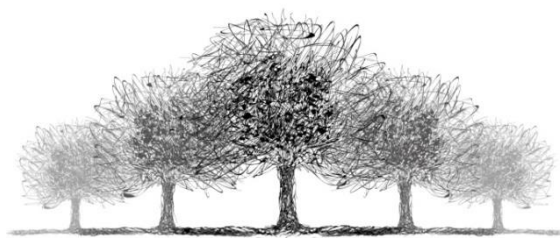


RIZIERI



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

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: Calcereo-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: 44 hl

IN CANTINA

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce 12-14 giorni.

Affinamento: Oltre 12 mesi in botti di rovere Slavonia da 25 hl e tonneau di rovere francese (500 lt), 100% di secondo passaggio.

Imbottigliamento: Sosta in vasche d'acciaio per circa 4 mesi. Imbottigliata senza filtrazione, riposa almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Disponibilità: 20 mesi dalla vendemmia

Bottiglie prodotte: Circa 7.500

CARATTERI ORGANOLETTICI

Densa e seducentemente femminile. Dalla veste rosso rubino intenso con nuances violacee, al naso evoca piacevoli note fruttate di amarena e ciliegia e sentori speziati di zenzero, mandorla e pepe verde in sottofondo. Il palato è avvolgente e carnoso. Il finale è fresco, persistente, minerale con una tipica nota acidula 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.

