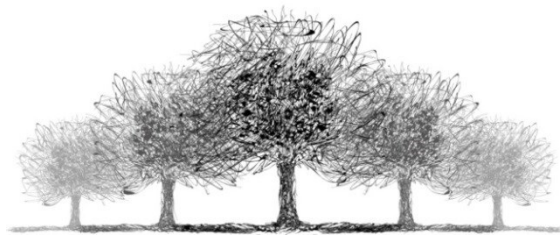


# RIZIERI



## BAROLO DOCG

### IN VIGNA

**Vitigno:** Nebbiolo

**Zona di produzione:** Singola vigna in La Morra (Cn).

**Altitudine ed esposizione:** 300 m; Est, Sud-Est

**Suolo:** Argilloso e poco calcareo, ricco di ossidi di magnesio e manganese, composizione che conferisce eleganza e complessità; pH alcalino

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Anno di impianto:** 1983, 2000

**Concimi:** Letame, sovescio

**Gestione del terreno:** Esclusivamente zappature e sfalci sottofila

**Vendemmia:** Manuale in cassette; metà/fine ottobre

**Resa media/ettaro:** 45 hl

### IN CANTINA

**Fermentazione:** In vasche d'acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 20 giorni. Malolattica in legno.

**Affinamento:** 24 mesi in tradizionali botti di rovere Slavonia e francese da 30 hl

**Imbottigliamento:** Previo passaggio in acciaio, viene imbottigliato senza filtrazione. Affina in bottiglia per almeno altri 12 mesi.

**Disponibilità:** 4 anni dalla vendemmia

**Bottiglie prodotte:** Circa 6.000

### CARATTERI ORGANOLETTICI

Rosso granato intenso con riflessi mattone. Al naso si apre con aromi di sottobosco, salvia, bacche selvatiche e cuoio. Al palato è corposo con note di cannella e liquirizia che si mescolano a sentori di scorza di agrumi candita, ciliegia sotto spirito e composta di lamponi. I tannini sono setosi e morbidissimi. La discreta acidità contribuisce alla freschezza, conferendo grandi potenzialità di invecchiamento. Un Barolo in cui le note caratteristiche del Nebbiolo si esprimono nella loro versione più delicata ed elegante.

### ABBINAMENTI

Perfetto con selvaggina e carni rosse. Superbo con piatti arricchiti da tartufo bianco d'Alba, ottimo con formaggi a pasta dura stagionati.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### EVOLUZIONE

Incredibilmente longevo. Correttamente conservato, matura lentamente e costantemente in bottiglia, esprimendo la sua grandezza anche dopo 20 e più anni.

### GRADAZIONE ALCOLICA

14.5% Vol.

