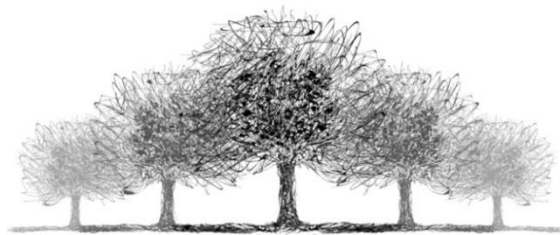


RIZIERI



BAROLO DOCG 2012

L'andamento climatico del 2012 è stato caratterizzato da un inverno insolitamente freddo, come non accadeva da decenni, con picchi anche di -15°C ed abbondanti nevicate, seguito da una primavera fresca e piovosa ed un'estate calda con scarse precipitazioni. Le uve Nebbiolo hanno beneficiato delle importanti escursioni termiche verificatesi da metà settembre in poi. L'annata ha prodotto uve non abbondanti, ma eccellenti da un punto di vista fitosanitario e con ottime proprietà organolettiche. Ne sono scaturiti vini ben strutturati dalle gradazioni alcoliche non eccessive, straordinariamente equilibrati nelle componenti zuccherina, acida e fenolica che ben si prestano all'invecchiamento.

IN VIGNA

Vitigno: Nebbiolo 100%, sottovarietà Lampia

Zona di produzione: La Morra (CN).

Altitudine ed esposizione: 300 m s.l.m., Sud-Ovest

Suolo: Argilloso e poco calcareo, composizione che conferisce eleganza e complessità.

Sistema di allevamento: Guyot

Anno di impianto: 1985

Concimi: Letame, sovescio

Gestione del terreno: Esclusivamente zappature e sfalci sottofila

Vendemmia: Manuale in cassette; metà ottobre

Resa/ettaro: 40 hl

IN CANTINA

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata con fermentazione e macerazione sulle bucce di 20 giorni.

Affinamento: In tradizionali botti di rovere Slavonia e francese da 30 hl per 24 mesi.

Imbottigliamento: Dopo una sosta in acciaio, viene imbottigliato. Affina in bottiglia per ulteriori 6-12 mesi.

Disponibilità: 4 anni dalla vendemmia

Bottiglie prodotte: 5.000-6.000

CARATTERI ORGANOLETTICI

Rosso granato intenso con lievi riflessi mattone. Al naso fonde note balsamiche e speziate di tabacco, cacao e scorza d'arancia a sentori di ciliegia marasca sotto spirito e lampone fresco. Al palato è netto, corposo ed elegante con tannini fini e setosi. 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.

