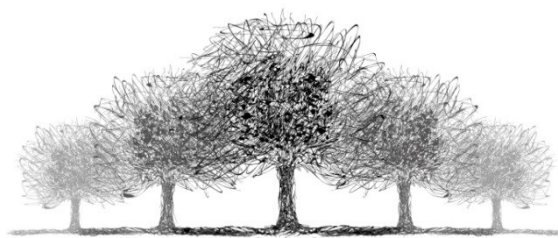


# RIZIERI



## DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOCG *Sorì del Ricchino*

### IN VIGNA

**Vitigno:** Dolcetto, antico clone "dal piccolo rosso"

**Zona di produzione:** Singola vigna di oltre 50 anni, *Sorì del Ricchino*, Diano d'Alba (Cn).

**Altitudine ed esposizione:** 350 m; Ovest, Sud-Ovest

**Suolo:** Calcareo-argilloso; pH alcalino.

**Anno di impianto:** 1966, 1978

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Concimi:** Letame, sovescio

**Gestione del terreno:** Esclusivamente zappature e sfalci sotto fila

**Vendemmia:** Manuale in cassette; prima metà di settembre

**Resa media/ettaro:** 40 hl

### IN CANTINA

**Fermentazione:** In acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 8-10 giorni. Malolattica svolta completamente.

**Affinamento:** In acciaio per circa 8 mesi. Per preservare il delicato sentore di ciliegia marasca tipico del Dolcetto e nel pieno rispetto della tradizione, non viene affinato in legno.

**Imbottigliamento:** Imbottigliato senza filtrazione, riposa almeno 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

**Disponibilità:** 12 mesi dalla vendemmia

**Bottiglie prodotte:** Circa 5.000

### CARATTERI ORGANOLETTICI

Rosso porpora con delicati riflessi violacei. Naso floreale e fruttato di ciliegia, confettura di more e violetta. Al palato è fresco, minerale, fragrante con un finale tipicamente ammandorlato e giustamente tannico. Un Dolcetto di ottima beva, ma allo stesso tempo ben strutturato che si presta anche ad un moderato invecchiamento.

### ABBINAMENTI

Classico vino da tutto pasto, si abbina bene ad antipasti, primi piatti e carni. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

### EVOLUZIONE

In ambiente fresco e buio si conserva ottimamente per 3-4 anni.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13-13.5% Vol.

