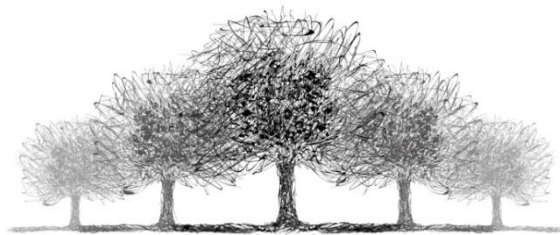


RIZIERI



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

IN VIGNA

Vitigno: Dolcetto 100%

Zona di produzione: Un'unica vigna, impiantata con un antico clone "dal picciolo rosso", compresa nel *Sorì del Ricchino*, Diano d'Alba (CN).

Altitudine ed esposizione: 350 m s.l.m., Sud, Sud-Ovest

Suolo: Argilloso con marne calcaree e limo abbondante; pH alcalino.

Anno di impianto: 1966

Sistema di allevamento: Guyot

Concimi: Letame, sovescio

Gestione del terreno: Esclusivamente zappature e sfalci sottofila

Vendemmia: Manuale in cassette; settembre

Resa/ettaro: 38 hl

IN CANTINA

Vinificazione: In vasche di acciaio termocontrollate con macerazione soffice delle uve di 8-10 giorni.

Affinamento: In acciaio per circa 6-8 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 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Disponibilità: 9-11 mesi dalla vendemmia

Bottiglie prodotte: Circa 7.500

CARATTERI ORGANOLETTICI

Rosso rubino con delicati riflessi violacei, quasi impenetrabile alla vista.

Vinosità intensa con avvolgenti note di ciliegia marasca, confettura di more e violetta. In bocca è fresco, fragrante ed asciutto con un tipico piacevole ammandorlato finale e morbidi tannini. Un Dolcetto di grande dignità capace anche di invecchiare.

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.

