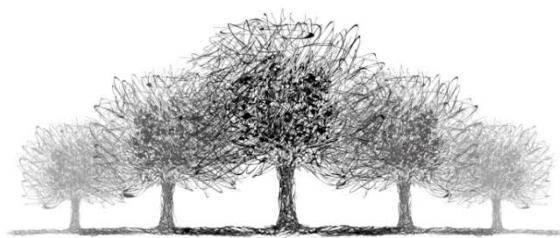


RIZIERI



NEBBIOLO D'ALBA DOC

IN VIGNA

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Singola vigna compresa nel *Sorì del Ricchino*, Diano d'Alba (CN), nel cuore delle Langhe.

Altitudine ed esposizione: 350 m s.l.m., Sud pieno

Suolo: Calcareo-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; metà ottobre

Resa/ettaro: 40 hl

IN CANTINA

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di circa 14 giorni.

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

Imbottigliamento: Viene trasferito in vasche d'acciaio, dove sosta per 4 mesi. Imbottigliato senza filtrazione, riposa almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Disponibilità: 24 mesi dalla vendemmia.

Bottiglie prodotte: Circa 5.000

CARATTERI ORGANOLETTICI

Rosso rubino lucente con riflessi granato. Intenso al naso, fonde sentori di ciliegia sotto spirito e lampone a note balsamiche e speziate di cioccolato fondente. In bocca è elegante, armonico con tannini vellutati ed un lungo finale. Riflesso perfetto del vitigno d'origine, condivide col Barolo bouquet ed eleganza con una leggerezza che accompagna bene tutto il pasto.

ABBINAMENTI

Selvaggina e carni rosse. Ottimo compendio per i tajarin al tartufo bianco d'Alba. Eccellente anche con formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

EVOLUZIONE

Molto longevo, se correttamente conservato, raggiunge il plateau di maturazione dopo 7-10 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5 - 14% Vol.

