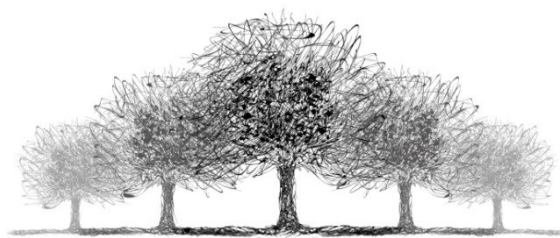


RIZIERI



NEBBIOLO D'ALBA DOC

IN VIGNA

Vitigno: Nebbiolo

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

Altitudine ed esposizione: 350 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; inizio/metà ottobre

Resa media/ettaro: 40 hl

IN CANTINA

Fermentazione: In vasche d'acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 12-18 giorni. Malolattica in legno.

Affinamento: Oltre 12 mesi in botti da 25 hl e tonneaux (500 L) di rovere francese

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

Disponibilità: 30 mesi dalla vendemmia

Bottiglie prodotte: Circa 5.000

CARATTERI ORGANOLETTICI

Rosso rubino lucente con riflessi granato. Nasi intenso di rosa canina, frutta rossa matura e ciliegia sotto spirito. Note balsamiche e speziate di cipria, cioccolato fondente e nocciola in sottofondo. Al palato è elegante, armonico con tannini vellutati ed un lungo finale. Riflesso perfetto del vitigno d'origine, condivide col Barolo bouquet ed eleganza.

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.

