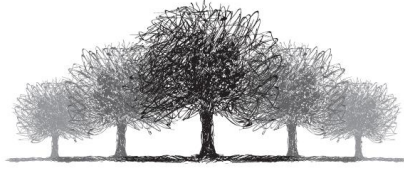


# RIZIERI



## *Barbera d'Alba Sbilauta*

- Denominazione: DOC
- Tipologia vitigno: Barbera
- Zona di produzione: Sorì del Ricchino, Diano d'Alba
- Altitudine ed esposizione: 350 m s.l.m.; Sud/Ovest
- Suolo: calcareo-argilloso con vene sabbiose

### **IN VIGNA**

- Sistema di allevamento: Guyot
- Concimi: letame e sovescio
- Gestione del terreno: zappature e sfalci sottofila
- Vendemmia: manuale in cassette da 20 kg; settembre/ottobre
- Resa per ettaro: 55 hl/ha

### **IN CANTINA**

- Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 12-14 giorni.
- Affinamento: circa 8 mesi in vasche di acciaio inox.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- Colore: rosso porpora brillante
- Bouquet: frutti rossi, amarena e spezie
- Gusto: vivace, fresca e succosa con una gradevole acidità: una Barbera ben equilibrata nella sua versione più tradizionale. In Piemonte, il termine *sbilauta* significa "altalena" sulla quale si oscilla alla ricerca di equilibrio.

### **EVOLUZIONE E ABBINAMENTI**

- Evoluzione: si conserva ottimamente per 4-6 anni
- Abbinamenti: affettati, minestre, primi piatti e formaggi morbidi poco stagionati.