

# RIZIERI



## *Barbera d'Alba Superiore*

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

### **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 circa 15 giorni. Fermentazione malolattica in legno.
- Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl e tonneau di rovere francese da 500 l.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- Colore: rosso porpora intenso
- Bouquet: seducentemente femminile. Note fruttate di prugna e ciliegia, sentori speziati di zenzero e pepe verde.
- Gusto: avvolgente e carnoso. Il finale è fresco e persistente con acidità e tannini ben bilanciati dall'affinamento in legno.

### **EVOLUZIONE E ABBINAMENTI**

- Evoluzione: 8-10 anni
- Abbinamenti: primi piatti, carni rosse brasate e stufate, formaggi stagionati ed erborinati.