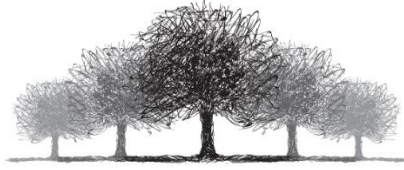


RIZIERI



Barolo

- Denominazione: DOCG
- Vitigno: Nebbiolo
- Zona di produzione: La Morra
- Altitudine ed esposizione: 300 m s.l.m.; Sud/Est
- Suolo: argilloso e poco calcareo, moderatamente sabbioso, ricco di manganese e magnesio

CONDUZIONE DEL VIGNETO

- Sistema di allevamento: Guyot
- Concimi: letame e sovescio
- Gestione del terreno: zappature e sfalci sottofila
- Vendemmia: manuale in cassette da 20 kg; ottobre
- Resa per ettaro: 45 hl/ha

IN CANTINA

- Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di circa 20 giorni. Fermentazione malolattica in legno.
- Affinamento: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e francese da 25 hl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: rosso granato intenso con riflessi mattone
- Bouquet: sottobosco, salvia, bacche selvatiche e delicata nota di cuoio.
- Gusto: corposo con note di cannella, liquirizia, ciliegie sotto spirito e composta di lamponi. I tannini sono setosi e morbidissimi.

EVOLUZIONE E ABBINAMENTI

- Evoluzione: esprime la sua grandezza anche dopo 20 e più anni
- Abbinamenti: selvaggina e carni rosse, formaggi a pasta dura stagionati, piatti arricchiti da Tartufo Bianco d'Alba.