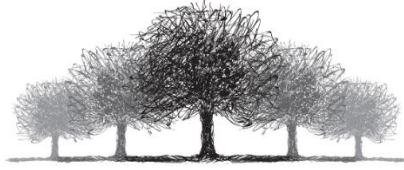


RIZIERI



Barolo Sileo

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

IN VIGNA

- 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: 40 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: 6 mesi in barrique di rovere francese , poi 18 mesi in botti da 25 hl di rovere francese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: rosso granato intenso con riflessi porpora
- Bouquet: rosa canina, noce moscata, frutti di bosco e leggero sentore di tabacco.
- Gusto: complesso con note di cannella, liquirizia, cioccolato fondente e marasca.

EVOLUZIONE E ABBINAMENTI

- Evoluzione: 20-30 anni
- Abbinamenti : agnolotti, carne cruda, brasato, uovo al tegamino con Tartufo Bianco d'Alba, formaggi d'alpeggio a pasta dura stagionati.