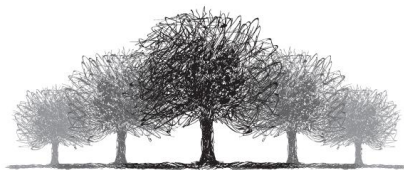


RIZIERI



Dolcetto di Diano d'Alba Sorì del Ricchino

- Denominazione: D.O.C.G.
- Tipologia vitigno: Dolcetto
- Zona di produzione: Sorì del Ricchino, Diano d'Alba
- Altitudine ed esposizione: 350 m s.l.m.; Ovest/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; prima metà di settembre
- Resa per ettaro: 50 hl/ha

IN CANTINA

- Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni.
- Affinamento: in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi. Per preservare il delicato sentore di ciliegia marasca tipico del Dolcetto e nel pieno rispetto della tradizione, non viene affinato in legno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: rosso porpora con riflessi violacei
- Bouquet: floreale e fruttato con sentori di violetta, ciliegia e confetture di more
- Gusto: fresco e morbido con un piacevole finale tipicamente ammandorlato e tannico.

EVOLUZIONE E ABBINAMENTI

- Evoluzione: si conserva ottimamente per 3-4 anni
- Abbinamenti: antipasti, primi piatti, salumi e carni. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.