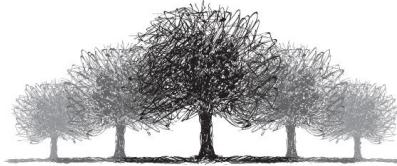


RIZIERI



Langhe Merlot

- Denominazione: DOC
- Tipologia vitigno: Merlot
- 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: 40 hl/ha

IN CANTINA

- Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Fermentazione malolattica in legno.
- Affinamento: 8 mesi in tonneau da 500 l di rovere francese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: rosso rubino lucente con riflessi porpora
- Bouquet: complesso con piacevoli note di frutti rossi maturi e dolcemente speziato.
- Gusto: elegante e morbido. Il finale è persistente con acidità e tannini ben bilanciati grazie all'affinamento in legno.

EVOLUZIONE E ABBINAMENTI

- Evoluzione: si conserva ottimamente per 10-12 anni
- Abbinamenti: primi piatti, carni rosse, funghi e formaggi di media stagionatura.