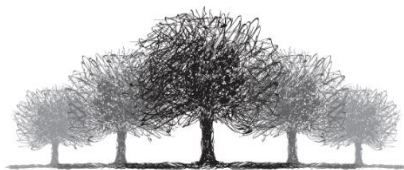


RIZIERI



Nebbiolo d'Alba

- Denominazione: DOC
- Tipologia vitigno: Nebbiolo
- Zona di produzione: Sorì del Ricchino, Diano d'Alba
- Altitudine ed esposizione: 350 m s.l.m.; Sud/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; ottobre
- Resa per ettaro: 45 hl/ha

IN CANTINA

- Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce di 15-18 giorni. Fermentazione malolattica in legno.
- Affinamento: oltre 12 mesi in botti da 25 hl e tonneau da 500 l di rovere francese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: rosso rubino mediamente intenso con riflessi granato e con una buona trasparenza
- Bouquet: rosa canina, frutta rossa matura e ciliegie sotto spirito. Note di cipria, cioccolato fondente e nocciola.
- Gusto: elegante, armonico con tannini vellutati e un lungo finale.

EVOLUZIONE E ABBINAMENTI

- Evoluzione: 15-20 anni
- Abbinamenti: tajarin con Tartufo Bianco d'Alba, selvaggina, carni rosse, bollito e formaggi stagionati.