

BARBARESCO DOCG

NERVO

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1999 (FONDETTA)

IL VINO

Nasce dai vigneti di proprietà all'interno della menzione geografica Nervo al confine con il vicino Bernardot. La notevole pendenza di questo versante rende più ardua la lavorazione del vigneto ma ne migliora il drenaggio e l'irradiazione solare. La perfetta condizione microclimatica e la "povertà" delle marne bianche (sabbiose-calcaree) conferiscono al vino tensione verticale ed estrema finezza. Al palato sprigiona una materia fitta e minerale; richiami di lampone, cannella e menta fresca, quindi un finale caratterizzato da una trama tannica lineare.

Temperatura di servizio: 16°C.



VINIFICAZIONE

Vendemmia:

manuale in cassette, nella prima decade di ottobre (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Fermentazione e macerazione:

a temperatura controllata in vasche d'acciaio senza superare i 30°C, per una durata di circa 3-4 settimane. Al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica che si esaurisce normalmente in un mese circa.

Affinamento:

in grandi botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi, poi in vasche di cemento per altri 6-9 mesi e successivamente in bottiglia prima della commercializzazione.

ZONA DI PRODUZIONE

Altitudine: 310 - 370 m.s.l.m.

Esposizione: Sud.

Composizione terreno: marne calcaree-argillose con importanti venature sabbiose.

Anno d'impianto: 1967 - 2004.

Sistema d'allevamento: Guyot.

Rizzi Azienda Vitivinicola

Via Rizzi 15, 12050, Treiso (Cn)

Tel. (+39) 0173 638161

www.cantinarizzi.it

cantinarizzi@cantinarizzi.it