

BARBARESCO DOCG

RIZZI RISERVA VIGNA BOITO

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2000 (RIS. 2009)

IL VINO

La Vigna Boito è situata nella parte sommitale del Cru Rizzi. Il terreno di questo vigneto, geologicamente più giovane, a differenza delle aree circostanti si presenta più profondo e argilloso. Nasce così un vino muscolare e classico dal grande potenziale di invecchiamento. Coesistono la viola, la prugna matura, la liquirizia ed il cuoio. Per questo Barbaresco Enrico Dellapiana "mette a disposizione entrambe le mani", una per la vinificazione e l'altra per i dipinti che figurano in etichetta (diversi in ognuna delle annate prodotte).

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 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 18-21 mesi e successivamente in bottiglia prima della commercializzazione (a non meno di 50 mesi dal 1° novembre successivo alla vendemmia come da disciplinare).

ZONA DI PRODUZIONE

Altitudine: 240 - 310 m.s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest.

Composizione terreno: marne calcaree-argillose.

Anno d'impianto: 1972 - 1995.

Sistema d'allevamento: Guyot.

Rizzi Azienda Vitivinicola

Via Rizzi 15, 12050, Treiso (Cn)

Tel. (+39) 0173 638161

www.cantinarizzi.it

cantinarizzi@cantinarizzi.it