

BARBARESCO DOCG

RIZZI

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1974

IL VINO

Rappresenta la bandiera aziendale e ne esprime chiaramente lo stile, alla costante ricerca di eleganza e purezza. Nasce dalle uve raccolte nei migliori appezzamenti dell'omonimo Cru Rizzi. Trattandosi di un'area vitata abbastanza estesa, è normale trovare all'interno discrete variazioni di esposizione ed altitudine, oltre ad evidenti differenze pedologiche. Ne consegue un Barbaresco dai tratti classici nel quale riescono a convivere freschezza del frutto, l'intensità del sottobosco, l'immediatezza e la longevità.

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: 220 - 310 m.s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest.

Composizione terreno: marne calcaree-argillose con venature sabbiose.

Anno d'impianto: 1969 - 2004.

Sistema d'allevamento: Guyot.

Rizzi Azienda Vitivinicola

Via Rizzi 15, 12050, Treiso (Cn)

Tel. (+39) 0173 638161

www.cantinarizzi.it

cantinarizzi@cantinarizzi.it