

BARBERA D'ALBA DOC

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1974

IL VINO

Una Barbera che mostra il lato armonico del territorio, giocata più sulla tensione del frutto che non sulla ricerca della potenza. Il calore è celato dalla struttura che ha uno sviluppo fine e rettilineo. Si presenta in veste rosso rubino-cardinalizio; il comparto olfattivo si contraddistingue con note vinose, prugna e more appena mature. Il corpo equilibrato e la spiccata acidità la rendono assolutamente fresca e gastronomica.

Temperatura di servizio: 16°C.



VINIFICAZIONE

Vendemmia:

manuale in cassette, tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Fermentazione e macerazione:

di tipo tradizionale, a temperatura controllata in vasche d'acciaio con cappello semi-sommerso, per una durata di circa 10 giorni. Al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica che si esaurisce normalmente in un mese circa.

Affinamento:

parte delle masse affinano in botti grandi di legno, parte in acciaio o cemento. Successivamente in bottiglia per esordire sul mercato a circa un anno e mezzo dalla vendemmia.

ZONA DI PRODUZIONE

Altitudine: 280 - 430 m.s.l.m.

Esposizione: Sud, Est.

Composizione terreno: marnoso-calcareo con 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