



FRIMAIO

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2001

IL VINO

Fu la grande novità del 2001: la creazione, quasi per gioco, di un vino bianco dolce ottenuto da uve stramature lasciate appassire sulla pianta, attaccate dalla botrytis cinerea. Il nome deriva dal giorno in cui ebbe inizio la prima vendemmia. Era il 21 novembre, ovvero il primo giorno del mese Frimaio (dal calendario rivoluzionario francese).

I riflessi dorati anticipano la dolcezza olfattiva dei canditi e della confettura di albicocche. Con l'evoluzione sfilano i frutti disidratati, le madorle e un intrigante corredo di note smaltate. Il palato gioca sull'equilibrio tra zuccheri e acidità. Un nobile fine pasto, con la pasticceria e con i formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

VINIFICAZIONE

Vendemmia:

manuale in cassette, tra la seconda e la terza decade di novembre (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Pressatura e Fermentazione:

dopo la raccolta, le uve subiscono immediatamente una pressatura soffice. La fermentazione viene condotta in vasca d'acciaio a una temperatura controllata che varia dai 18 ai 20°C.

Affinamento:

in acciaio per un periodo variabile in funzione dell'evoluzione del vino.

ZONA DI PRODUZIONE

Altitudine: 230 - 310 m.s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest.

Composizione terreno: marnoso-calcareo con venature sabbiose.

Anno d'impianto: 1978 - 1985.

Sistema d'allevamento: Guyot.

Rizzi Azienda Vitivinicola

Via Rizzi 15, 12050, Treiso (Cn)

Tel. (+39) 0173 638161

www.cantinarizzi.it

cantinarizzi@cantinarizzi.it