

STERBU

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2010

IL VINO

L'idea di imbottigliare lo Sterbu (dal dialetto piemontese "torbido") è nata dalle serate di convivialità e amicizia presso il Ristorante Felicin di Monforte d'Alba, momenti in cui Enrico era solito portare i campioni da vasca dello Chardonnay privo di filtrazioni e chiarifiche. Sterbu è fresco e spensierato, è il vino del pomeriggio a bordo piscina, del pic nic e delle gite al mare; un bianco "sur lies" caratterizzato da una notevole persistenza sapido-minerale.

Temperatura di servizio: 8-10°C.



VINIFICAZIONE

Vendemmia:

manuale in cassette, tra la fine di agosto e l'inizio di settembre (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Pressatura e Fermentazione:

dopo la raccolta le uve subiscono immediatamente una pressatura soffice. Inizia quindi la fermentazione alcolica a temperatura controllata; la fermentazione malolattica non viene svolta.

Affinamento:

in vasca d'acciaio per circa sei mesi con ripetuti battonages; l'imbottigliamento avviene senza chiarifica né filtrazione.

ZONA DI PRODUZIONE

Altitudine: 230 - 300 m.s.l.m.

Esposizione: Est, Nord-Est.

Composizione terreno: marnoso-calcareo con venature sabbiose.

Anno d'impianto: 1978 - 1982.

Sistema d'allevamento: Guyot.

Rizzi Azienda Vitivinicola

Via Rizzi 15, 12050, Treiso (Cn)

Tel. (+39) 0173 638161

www.cantinarizzi.it

cantinarizzi@cantinarizzi.it