

BARBARESCO DOCG PAJORÈ

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2004

IL VINO

Nasce dal vigneto di proprietà all'interno della menzione geografica Pajorè, un cru che rientra a pieno titolo tra i più rinomati delle Langhe. L'esposizione a mezzogiorno e le condizioni geomorfologiche risultano assolutamente favorevoli.

Ne consegue un'espressione suadente che unisce armonia e forza, con note di erbe officinali, fragole di bosco e chiodi di garofano. Un Barbaresco dalla spiccata personalità, riconoscibile dai toni balsamici e speziati.

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

Esposizione: Sud.

Composizione terreno: marne calcaree-argillose.

Anno d'impianto: 1965 - 2008.

Sistema d'allevamento: Guyot.

Rizzi Azienda Vitivinicola

Via Rizzi 15, 12050, Treiso (Cn)

Tel. (+39) 0173 638161

www.cantinarizzi.it

cantinarizzi@cantinarizzi.it