

DOLCETTO D'ALBA DOC

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1974

IL VINO

È il più classico fra i vini piemontesi e il territorio di Treiso rappresenta una delle zone più vocate per l'allevamento di questo vitigno. Lo stile aziendale mira ad esaltarne la freschezza, la fruttata fraganza e l'immediatezza nel consumo quotidiano (supportata anche dal contenuto volume alcolico). Caratterizzato da tonalità rubino-violacee, da intense note floreali e da intriganti sfumature speziate, questo vino dalla beva agile si adatta a una moltitudine di situazioni e abbinamenti.

Temperatura di servizio: 16°C.



VINIFICAZIONE

Vendemmia:

manuale in cassette, nella seconda decade di settembre (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 8 giorni. Al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica che si esaurisce normalmente in un mese circa.

Affinamento:

in vasca d'acciaio per circa sei mesi; l'imbottigliamento avviene nella primavera successiva alla vendemmia.

ZONA DI PRODUZIONE

Altitudine: 240 - 310 m.s.l.m.

Esposizione: Est.

Composizione terreno: marnoso-calcareo con venature sabbiose.

Anno d'impianto: 1972 - 1985 - 2004.

Sistema d'allevamento: Guyot.

Rizzi Azienda Vitivinicola

Via Rizzi 15, 12050, Treiso (Cn)

Tel. (+39) 0173 638161

www.cantinarizzi.it

cantinarizzi@cantinarizzi.it