

LANGHE DOC

NEBBIOLO

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2012

IL VINO

Una rappresentazione classica e insieme contemporanea della denominazione di ingresso del vitigno iconico delle Langhe. Figlio di una nobile materia prima, il nebbiolo mostra toni rubino brillanti, emana sentori di viola, spezie scure e piccoli frutti rossi. Corpo e trama tannica sono gestiti da una mano alla ricerca di equilibrio e succulenza. Un rosso versatile che transita dall'aperitivo alla tavola da pranzo con la massima disinvoltura.

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 valori di 30°C, per una durata di circa tre settimane. Al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica che si esaurisce normalmente in un mese circa.

Affinamento:

in botti grandi di Rovere (Slavonia) per un anno circa. Successivamente in bottiglia per alcuni mesi prima di esordire sul mercato.

ZONA DI PRODUZIONE

Altitudine: 230 - 370 m.s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Ovest.

Composizione terreno: marne calcaree-argillose con venature sabbiose.

Anno d'impianto: 1995 - 2015.

Sistema d'allevamento: Guyot.

Rizzi Azienda Vitivinicola

Via Rizzi 15, 12050, Treiso (Cn)

Tel. (+39) 0173 638161

www.cantinarizzi.it

cantinarizzi@cantinarizzi.it