



BARBARESCO

RIZZI

1974 Prima annata di produzione

IL VINO

Dal color granato intenso con riflessi aranciati tipici del nebbiolo. Al naso esprime un **aroma molto fragrante e netto**, con accenni ai frutti rossi e ai sapori del sottobosco, e delle erbe aromatiche, con note floreali e di spezie. Al gusto mostra una **grande consistenza** e una struttura tannica importante, con una bella dolcezza, finezza, eleganza, un grande equilibrio e con tannini fini ed un **finale lungo, sapido e nervoso**.

IL LUOGO

Il vino Barbaresco viene prodotto dalle uve nebbiolo raccolte nel crü Rizzi. Essendo molto esteso è normale trovare al suo interno discrete variazioni di esposizione ed altitudine, oltre a differenze pedologiche e quindi composizioni di terreno differenti. E' per questo che il Barbaresco Rizzi è così particolare e complesso, e la collina Rizzi è considerata incontestabilmente tra le più rinomate di tutta la Langa.

VINIFICAZIONE

Vendemmia: la raccolta manuale delle uve avviene di solito prima decade di ottobre (con piccole variazioni a seconda dell'andamento climatico).

Fermentazione e macerazione: in vasche d'acciaio a temperature controllata senza oltrepassare i valori di 30° C, per una durata di circa 25-35 giorni.

Fermentazione malolattica: al termine della fermentazione primaria ha seguito la fermentazione malolattica, che si esaurisce normalmente in un mese.

Affinamento: l'affinamento viene condotto per circa 12-15 mesi in botti di rovere di Slavonia (50Hl) e poi in vasche di cemento per altri 8 mesi e successivamente in bottiglia prima della messa in commercio a 3 anni dalla vendemmia.

ZONA DI PRODUZIONE

Comune: Treiso Crü: Rizzi

Superficie: Ha 10 **Altitudine:** 220 -310 m.s.l.m. **Esposizione:** Sud, Sud-Ovest

Composizione terreno: marne calcaree-argillose con venature sabbiose **Anno d'impianto:** 1967-2004

Sistema d'allevamento: Guyot

Densità: 3800-4400 viti per ettaro

Produzione massima: 8000 kg/Ha

Varietà: Nebbiolo

BARBARESCO

RIZZI

1974 First year of production



THE WINE

Barbaresco garnet in color with orange reflections typical of Nebbiolo. The nose has a fragrant and crisp aroma, with hints of red fruits and flavors of berries, and herbs, with floral and spicy notes. On the palate shows a great texture and tannic structure, with a nice sweetness, delicacy, elegance, great balance and fine tannins and a long finish, fruity and nervous.

THE PLACE

The Barbaresco wine is produced from Nebbiolo grapes harvested in the Crü Rizzi. The Rizzi Cru is extensive, so it is not surprise that within it, there are substantial variations for characteristic of the soil, exposure and altitude. It's for this that our Barbaresco is so particular, and the Rizzi hill is incontestably one of the most famous in the Langhe area.

SERVING SUGGESTIONS

Pasta with game sauces, roast and braised meats, stewed game, wild boar stew, roasts and mature cheeses such as pecorino and Parmigiano Reggiano
Serving Temperature: 8-10°C.

VINIFICATION

Harvest: the grapes are handpicked usually the first decade of October (with small variations depending on the weather).

Fermentation and maceration: in stainless steel tanks at controlled temperatures, not exceed values of 30°C, for a period of 25-35 days.

Malolactic Fermentation: following the alcoholic fermentation, the wine is racked and undergoes a malolactic fermentation, which normally lasts a month.

Ageing: for the Barbaresco aging is provided for about 12-15 months in oak barrels (50HI), then into concrete tanks for 8 months and then in bottle before the selling, 3 years later the harvest.

VINEYARD

Location: Treiso Crü: Rizzi

Surface: Ha 10 **Altitude:** 220 -310

m.s.l.m. **Exposure:** South,

South-West Soil: white marl clayey-calcareous, alternated by sand

Year of planting: 1967-2004

Training system: Guyot

Density: 3800-4400 vine/Ha

Max production: 8000 kg/Ha

Grape Variety: Nebbiolo