

BARBARESCO DOCG RIO SORDO RISERVA 2011

Note tecniche

Esame visivo: colore rosso granato intenso, consistente.

Esame olfattivo: intenso, ampio, fine, floreale con note balsamiche e speziate in evidenza, etereo.

Esame gustativo: caldo e morbido, di buon corpo, molto persistente e armonico.

Provenienza: dal Cru Rio Sordo a Barbaresco.

Altitudine: circa 300 m s.l.m.

Caratteristiche del suolo: argilloso, calcareo, esposizione a Sud e Sud-Ovest.

Superficie: circa 1,2 Ha

Vitigno: Nebbiolo, vigneto di 60 anni.

Forma di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot.

Vinificazione: diraspapigiatura soffice dell'uva appena raccolta, fermentazione spontanea alla temperatura di 30° C con macerazione sulle bucce per circa 15-20 giorni. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio. Affinamento in piccoli fusti di rovere francese per 24 mesi. Il vino viene messo in bottiglia e affinato per ulteriori 2 anni.

Temperatura di servizio: 18° C

Grado Alcolico: 14,5% Vol

Bottiglia: Magnum 1500 ml

Note di degustazione

Il Barbaresco Rio Sordo Riserva è ottenuto con un'accurata cernita delle uve dell'azienda, grazie alle quali si ottiene un grande vino rosso dalla personalità unica. Questa Riserva nasce dalla volontà di presentare un vino che esalti l'aristocratica eleganza di questo vitigno, attraverso un invecchiamento più lungo che gli consente di raggiungere un perfetto equilibrio. Da sempre le uve del *Cru* Rio Sordo sono ambite perché apportano ai vini un carattere balsamico inconfondibile, di grande personalità. Questa Riserva unisce alle note di eucalipto e frutti di bosco, sentori speziati di liquirizia e tabacco. In bocca è pieno, suadente, con una trama tannica fitta e di grande avvolgenza. È un vino di grande importanza che ben si accompagna a carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta dura ben stagionati.



BARBARESCO DOCG RIO SORDO RISERVA 2011

Technical Sheet

Visual examination: deep red, robust.

Olfactory examination: intense, broad, fine, floral with highlighted spicy and balsamic hints, ethereal.

Taste examination: warm and smooth, full-bodied, very persistent and harmonious.

Origin: Barbaresco, Cru of Rio Sordo.

Altitude: about 300 m above sea level.

Characteristics of the soil: argilo-calcareous soil, south-southwest facing slopes.

Area: about 1.2 ha

Grape variety: Nebbiolo, 60-year-old vines.

Training and pruning: counter, Guyot pruning.

Vinification: soft pressing of freshly harvested grapes, spontaneous fermentation at 30°C with maceration on the peels for approximately 15-20 days. Spontaneous malolactic fermentation carried out in stainless steel. 24-month refinement in small French oak barrels followed by 2 more years in bottles.

Serving Temperature: 18° C

Alcohol by Volume: 14.5% Vol

Bottle: Magnum 1500 ml

Tasting Notes

Barbaresco Rio Sordo Riserva is the result of a careful selection of the estate's grapes which produce a noteworthy red wine with a unique personality. This Barbaresco Riserva stems from the desire to obtain a wine that brings out the aristocratic elegance of this grape variety through a longer period of ageing, which gives way to the perfect balance. The *Cru* Rio Sordo grapes have always been highly appreciated because they generate wines with a distinct balsamic character and an outstanding personality. This Riserva blends notes of eucalyptus and berries with spicy hints of liquorice and tobacco. Enveloping the palate with a dense tannic structure, it is both persuasive and full-bodied. This highly relevant wine is excellent when paired with red meat, game and aged hard cheese.

