ACQUISTATO IL .....

Dolcetto di Diano d'Alba DOCG Sorì del Ricchino 2013

Dolcetto o scherzetto?

Quest'anno ad Halloween evita i brutti scherzi, e scegli il Dolcetto giusto: il Sorì del Ricchino 2013 di Rizieri. Nuova veste, stessa bontà. Dolcetto strutturato, figlio dei caldi "sorì" di Diano. Il colore bordeaux è intenso, cupo, al naso trapelano note di frutta rossa matura ed un tocco di marmellata. In bocca ha spessore, un tannino appena presente ma vivo, ed un gusto persistente. Dolcetto o scherzetto?

Lasciare tutto per amore della terra, lasciare la vita di sempre, le sicurezze, per incominciare una vita di equilibrio con la natura. Da questi sentimenti nasce questa giovane azienda langarola, che punto forte sul suo Dolcetto. Diverso dal solito Dolcetto leggero e beverino, interpretazione di un territorio, quello di Diano, generoso con le viti che vi crescono. Un Dolcetto intenso, per esprimere in modo forte l'amore di Barbara e Arturo Verrotti di Pianella per la propria terra. L'azienda si trova a Diano d'Alba, a Cascina Ricchino, dove, secondo i ricordi degli anziani del paese, già un tempo si faceva il miglior Dolcetto, e dove oggi Barbara e Arturo portano avanti la tradizione. Investire sulla qualità, progettare sui tempi lunghi, accudire i vigneti e seguire tutte le fasi di vinificazione con pazienza e costanza: questa la filosofia di Rizieri.
I vigneti circondano la cascina e comprendono circa 6 ettari di viti impiantate tra il 1972 e il 2003, in una zona con caratteristiche pedoclimatiche altamente vocate alla viticoltura, il Sorì Ricchino, con esposizione da SudEst a SudOvest. Si coltivano principalmente varietà autoctone (dolcetto, barbera, nebbiolo e arneis), e una piccola superficie a merlot e cabernet sauvignon. La cura dei vigneti è svolta nel massimo rispetto dell'ambiente: banditi i diserbanti, concimazioni organiche e uso dei fitofarmaci ridotto al minimo, rese basse e raccolta rigorosamente a mano.

La Vigna

Terreno	Argilloso con marne sabbiose e limo molto abbondante, pH alcalino
Esposizione	Ovest - SudOvest, 350 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Dolcetto 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	2-3 anni per cogliere ancora al meglio i sentori fruttati
Abbinamento	Primi piatti, secondi a base di carne rossa, formaggi di media stagionatura
Vinificazione	Macerazione soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Completata la malolattica, il vino matura in acciaio per circa 8 mesi. Seguono l'imbottigliamento senza filtrazione, al fine di preservarne il colore ed il gusto, e 2-3 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione
Sensazioni	Colore bordeaux intenso e cupo; al naso note di frutta rossa e sentori di marmellata. Bocca di spessore, tannino leggero ma vivo, gusto persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821