Selezione

BARBARESCO DOCG RIZZI VIGNA FRATIN

Questo Barbaresco è storia: quella della nostra famiglia che si intreccia con quella della viticoltura piemontese.

La vigna Fratìn è stata impiantata nei primi decenni dell'Ottocento ed è stata la prima ad essere acquisita dai coniugi Piazzo negli anni '70 per essere poi prodotto come vino da singola menzione un decennio dopo. Guarda in fronte la nostra cantina con il suo muro imponente di filari baciati dal sole. Il Rizzi Vigna Fratìn rispecchia questa austerità in chiave contemporanea ed essenziale: struttura ed equilibrio si incontrano in un sorso pieno, immediato ed in continua evoluzione.

Bevilo con...

- PRIMI
- SELVAGGINA
- CARNI ROSSE
- FORMAGGI STAGIONATI

Provalo anche con...

- CUCINA FUSION E PICCANTE
- BY THE GLASS

Azienda Vitivincola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina

Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 31 - 12051 Alba (CN) - Italia
Tel. +39 0173 286798 - Email: apiazzo@piazzo.it
Sito: **www.piazzo.it**

BARBARESCO DOCG
RIZZI VIGNA FRATIN

VIGNETO
Rizzi – Fratin

COMPOSIZIONE
100% Nebbiolo

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di ottobre

VIFICAZIONI E MATURAZIONE
Pigiatura dei grappoli e separazione dei raspi.
Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento di almeno 9 mesi in botti di rovere di varia capacità cui segue un periodo di alcuni mesi in bottiglia.

COLORE
Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato

PROFUMO
Intenso e complesso, con note fruttate di confettura e prugne secche, sentori floreali di viola, vinosi e speziati che tendono all'etereo col passare degli anni.

SAPORE
Secco e caldo, tannico, di grande struttura e lunga persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

FORMATI
0,75 litri

DURATA
3–30 anni

Azienda Vitivincola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina

Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 31 - 12051 Alba (CN) - Italia
Tel. +39 0173 286798 - Email: apiazzo@piazzo.it
Sito: **www.piazzo.it**