

Barbaresco

DOCG

Rio Sordo



MGA

Con un'esposizione a sud-ovest con un'altitudine tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, il cru Rio Sordo si costituisce di un terreno compatto, con prevalenza di calcare e buona presenza di argilla e venature di sabbia. Ne nasce così un suolo che contribuisce fortemente alla caratterizzazione del vino, che è di struttura decisa e con una virtuosa capacità di reggere alle insidie del tempo.

Come nasce

Dopo la pigiatura con eliminazione dei raspi, il mosto fermenta nelle vasche di acciaio inox ad una temperatura compresa tra i 24° ed i 26°. Durante la fermentazione a cappello emerso vengono eseguiti periodici rimontaggi. In seguito viene eseguita la macerazione a cappello sommerso per circa un mese. Il vino inizia poi il suo percorso di maturazione, trascorrendo i primi 12 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 50 hl ed i successivi 12 in botti da 25 hl.

Come berlo

Il colore è un granato di bella intensità e tonalità. Il profumo è ampio e intenso. Il sapore è secco, pieno, caldo e persistente. Il Barbaresco "Rio Sordo" condivide la compagnia dei piatti di carne. Senza trascurare nemmeno i primi piatti di pasta ripiena con ragù di carne e i formaggi di lunga stagionatura. Con il passare del tempo e l'affinamento migliore, il Barbaresco diventa uno splendido vino da meditazione.

DENOMINAZIONE

DOCG

VIGNETO

Nebbiolo

ALTITUDINE

250-300 m slm

ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

TERRENO

Calcareo-argilloso-sabbioso

Musso

