

BARBARESCO DOCG

Ricü

Vino rosso, affinato circa 30 mesi, di cui una parte in legno, prodotto con uve nebbiolo della zona a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Barbaresco. È il risultato dell'assemblaggio delle uve migliori, provenienti da diversi vigneti, che unito al lungo affinamento permette di ottenere un vino ricco di profumi e con un'ottima struttura.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comuni di Barbaresco e Treiso;

Vitigno: Nebbiolo;

Altitudine: 250-350 m.s.l.m.;

Esposizione: sud e ovest;

Origine geologica¹: Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte e Marna di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 1966,1971,1985

Densità d'impianto: 4000-4200 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: contropalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 8000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 5200 L vino/ha.

VINIFICAZIONE

Il nebbiolo è un vitigno con maturazione tardiva. Si vendemmia tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre.

Le uve delle diverse vigne sono raccolte e vinificate separatamente. Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata in vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge la fermentazione alcolica. Questa dura almeno una settimana e avviene ad una temperatura di 28-32 °C.

Dopo la svinatura ed un travaso i vini sono mantenuti sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22°C, per un periodo di almeno due mesi e qui completano anche la fermentazione malolattica. A questo punto sono degustati e in base alle loro caratteristiche si decide l'assemblaggio. Il successivo affinamento del Barbaresco DOCG Ricü dura circa 30 mesi, di cui una parte avviene in *barrique* (225 L) di primo e secondo passaggio.

Infine, a quasi 3 anni dalla vendemmia, il Barbaresco DOCG Ricü è imbottigliato e dopo almeno 6 mesi di sosta nella nostra cantina è avviato alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato intenso con riflessi aranciati;

Odore: intenso con sensazioni di legno piacevole e sentori di frutta matura unita a spezie;

Sapore: buona struttura, deciso, di buona tannicità, ma allo stesso tempo garbato. Le sensazioni conclusive sono calde e persistenti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche di struttura si abbina bene a piatti di carne rossa, arrosti e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18 °C

¹ A.VV. Carta geologica d'Italia, scala 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.

