

BARBARESCO DOCG

Ricci

Vino rosso, affinato in legno 30 mesi, 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. Si abbina bene a piatti di carne rossa, arrostiti e selvaggina.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comuni di Barbaresco e Treiso;
Vigneto: Sorì Montaribaldi, Rio Sordo e Marcarini;
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;
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: 4800 L vino/ha.

VINIFICAZIONE

Il nebbiolo è un vitigno con maturazione tardiva. Si vendemmia tra la fine di settembre e la prima decade 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 fermentazione alcolica e macerazione. La durata complessiva è di almeno una settimana e la temperatura è 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.

Poi inizia il periodo di affinamento in legno, che avviene in *barrique* (225 L) di primo e secondo passaggio e dura 30 mesi.

Infine, a quasi 3 anni dalla vendemmia, il Barbaresco D.O.C.G. Ricci 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, arrostiti e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18 °C

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

² I.P.L.A., 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.

