

Barbera d'Alba 2023 di Rizzi

La Barbera d'Alba di Rizzi è un'espressione di rara armonia, che privilegia la tensione del frutto rispetto alla potenza estrattiva. Prodotta da vigneti storici situati tra i 280 e i 430 metri di altitudine a Treiso, si distingue per uno sviluppo gustativo fine e rettilineo, sostenuto da una spiccata acidità che ne esalta la freschezza gastronomica.

Il colore rosso rubino-cardinalizio anticipa un profilo olfattivo fragrante, dominato da note di prugna e more mature. La vinificazione tradizionale e l'affinamento misto tra botti grandi di legno, acciaio e cemento conferiscono equilibrio e profondità, mantenendo intatta la vivacità del vitigno. Con oltre cinquant'anni di storia produttiva, questa Barbera si conferma un vino dinamico e versatile, ideale da servire a 16°C per accompagnare con eleganza l'intero pasto.



Vitigni:

Barbera 100%

Gradazione alcolica:

13.5%

Zona di produzione:

Piemonte

Denominazione vino:

Barbara d'Alba Doc