



RIZZI

Treiso (CN)

La Rizzi Azienda Vitivinicola è nata nel 1974 nel cuore delle Langhe per opera di Ernesto Dellapiana, ed oggi i figli Enrico (enologo) e Jole portano avanti la gestione. Abbiamo 3cru di Barbaresco (Rizzi -all'interno del quale troviamo la Vigna Boito per la Riserva-Nervo e Pajorè). La nostra agricoltura è da sempre sostenibile, con l'uso di sovescio e confusione sessule. Affiniamo in botti da 50HI di rovere di slavonia e vasche di cemento.



NUMERO BOTTIGLIE

Circa 120.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Sostenibile

ETTARI VITATI

44

Non in vendita a:
AR / SI / GR



BARBARESCO RIZZI DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox (3-4 sett.). Affinamento in legno 12 mesi poi cemento per 6-9 mesi prima della bottiglia.

Produzione

16.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



BARBARESCO PAJORÈ DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox(3-4 sett.). Affinamento in legno 12 mesi poi cemento per 6-9 mesi prima della bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



BARBARESCO NERVO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox(3-4 sett.). Affinamento in legno 12 mesi poi cemento per 6-9 mesi prima della bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



BARBARESCO RIZZI RISERVA "VIGNA BOITO" DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox(4 sett.). Affinamento in legno circa 24 mesi poi cemento per 8 mesi prima della bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



LANGHE NEBBIOLO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio, per circa 3 settimane. Affinamento in botti grandi di Rovere (Slavonia) per un anno circa.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



DOLCETTO D'ALBA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Dolcetto

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio con cappello semi-sommerso, per una durata di circa 8 giorni. Affinamento sempre acciaio per circa 6 mesi.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



BARBERA D'ALBA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio con cappello semi-sommerso per circa 10 giorni. Affinamento: parte delle masse affinano in botti grandi di legno, parte in acciaio o cemento.

Produzione

19.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



ALTA LANGA DOCG

Tipologia

Metodo Classico

Uve col quale e' fatto

Chardonnay e Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice dopo la raccolta. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. No malolattica. 1° affinamento in acciaio per circa 7/8 mesi con ripetuti batonnages, prima della messa in bottiglia per la presa di spuma secondo il metodo classico. 2° affinamento in bottiglia sui propri lieviti per almeno trenta mesi ed affina alcuni mesi dopo il degorgement prima dell'esordio sui mercati.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml /1,5 lt

Tappo

Sughero



LANGHE CHARDONNAY DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice subito dopo la raccolta. Affinamento in vasca di acciaio per circa 6 mesi con ripetuti battonages.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"STERBU" LANGHE CHARDONNAY DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice subito dopo la raccolta. Affinamento in vasca di acciaio per circa 6 mesi con ripetuti battonages. Non subisce filtrazione prima di andare in bottiglia

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MOSCATO D'ASTI DOCG

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale e' fatto

Moscato

Vinificazione e affinamento

Fermentazione affinamento e presa di spuma in acciaio.

Produzione

11.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"FRIMAIO" VINO DI UVE STRAMATURE

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale e' fatto

Moscato

Vinificazione e affinamento

La fermentazione viene condotta in vasca d'acciaio a una temperatura controllata che varia dai 18 ai 20°C. Affinamento in acciaio per un periodo variabile in funzione dell'evoluzione del vino.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero



VERMOUTH DI TORINO

Tipologia

Vino aromatizzato

Uve col quale e' fatto

Moscato con vino di uve stramature

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



GRAPPA DI BARBARESCO

Tipologia

Distillato

Uve col quale e' fatto

Vinacce di uve Barbaresco

Vinificazione e affinamento

Le vinacce sono passate in "alambicco a vapore" e distillate con il sistema a vapore discontinuo. Affinamento in tonneaux.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

700 ml

Tappo

Sughero