



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 50HL di rovere di slavia 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 è 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 è 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 è 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 è 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 è 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 è 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 è 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

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è 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 è 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 è 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 è 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 è 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 è fatto

Moscato con vino di uve stramature

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



GRAPPA DI BARBARESCO

Tipologia

Distillato

Uve col quale è 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