

# Paolo Conterno

dal 1886

## BAROLO "RIVA DEL BRIC"

**Vitigni e impianti:** Esclusivamente Nebbiolo, sottovarietà Lampia e Michet. Il sistema di allevamento adottato è Guyot a controspalliera.

**Zona di produzione:** Monforte d'Alba (CN).

**Nome del vigneto:** Ginestra.

**Esposizione del vigneto:** Sud in prevalenza e Sud Est.

**Tipologia del terreno:** Terreno in prevalenza argilloso e calcareo caratterizzato da un'ideale ritenzione idrica.

**Altimetria del vigneto:** 300-350 metri s.l.m.

**Pendenza del terreno:** variabile dal 30% al 35%.

**Età delle viti:** 22/25 anni circa.

**Densità di impianto:** 4000 piante/ha.

**Produzione/ettaro:** 60/65 quintali.

**Vendemmia:** manuale-prima decade di Ottobre.

**Vinificazione:** pigiadirasatura dell'uva appena raccolta. Prosegue con una macerazione di circa 15-20 giorni in speciali vasche che permettono di liberare con continuità le componenti nobili della buccia. Quando si è raggiunto il rapporto ottimale tra colore e tannini estratti, si procede alla svinatura ed ai primi travasi.

**Affinamento:** tradizionale in botti di rovere francese da 35 hl per 30-36 mesi e 6-12 mesi in bottiglia.

**Parametri analitici medi:**

Alcool: 13,5-14% Vol.

Acidità totale: 5,3-5,8 g/l (come acido tartarico).

Estratto secco netto: 27-30 g/l.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore granato tipico. Bouquet ricco di profumi floreali e fruttati. Il suo corpo è robusto ed elegante, di gradevole morbidezza nel finale; si avvertono aromi di ciliegia e frutti di bosco.

**Abbinamenti:** Carni rosse e selvaggina. Controfiletto di manzo, capretto al forno, formaggi duri e stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18° C.

**Vines and training:** 100% Nebbiolo - Michet and Lampia sub-varieties. Guyot counter-espallier training system.

**Growing location:** Monforte d'Alba (CN).

**Name of vineyard:** Ginestra.

**Vineyard exposure:** mostly south, plus south-east.

**Type of soil:** mainly clayey and calcareous, providing ideal water retention.

**Altitude:** 300-350 metres a.s.l.

**Gradient:** varying from 30% to 35%.

**Age of vines:** approx. 18/20 years.

**Planting density:** 4000 plants/ha.

**Yield/hectare:** 6 / 6,5 tonnes.

**Harvest:** picking by hand in the first ten days of October.

**Wine-making process:** the grapes are crushed and destemmed immediately after picking. Maceration follows for 15 to 20 days in special tanks to allow for a gradual release of the noble components in the skins. When the ideal rapport has been reached between the extracted tannins and colour, the wine is drawn off and the first rackings are carried out.

**Maturing:** traditional-style, 30 to 36 months in casks of French oak holding 35 hl and 6 to 12 months in bottle

**Analytical parameters:** Alcohol: 13.5 to 14% by Vol.

Total acidity: 5.3-5.8 g/l (as tartaric acid).

Net dry extract: 27-30 g/l.

**Tasting notes:** typical garnet red. Bouquet packed with floral and fruity aromas. Elegant, robust body, nicely soft on the finish; showing hints of cherries and wild berries.

**Pairings:** red meats and game. Sirloin steak, roast kid, mature hard cheeses.

**Serving temperature:** 18°C.

