

DOUX D'HENRY



La Rivà
AZIENDA AGRICOLA

Cresce nella vigna che Nadia, moglie di Luca, ha affidato alle sue cure. A circa 646 m s.l.m. quei terrazzamenti panoramici li acquistò il bisnonno, con i guadagni di una decina d'anni di duro lavoro in miniera. Oggi ospita il vitigno autoctono, tipico di questa zona del Piemonte.

Il colore è rosso rubino molto scarico, tendente al rosato mentre il profumo è accattivante, con smalto alla fragola e lievi sentori vinosi. Dal sapore fresco e delicato, con piacevoli sentori vinosi e sapidità accattivante, è leggiadro come aperitivo e ben accosta a un guazzetto di pesce.

VITIGNO	Doux d'Henry 100%
DENOMINAZIONE	Pinerolese DOC Doux d'Henry
TIPO DI TERRENO	Rocce calcaree. Terrazzamenti con muretti a secco.
ALTITUDINE	646 m s.l.m.
FORMA D'ALLEVAMENTO	Guyot (sistema tradizionale per favorire la resa produttiva e la qualità dell'uva).
METODI DI DIFESA	Lotta antiparassitaria integrata a base di rame e zolfo.
PERIODO DI VENDEMMIA	Fine prima decade/inizio seconda decade di ottobre. Raccolta manuale, grappoli riposti in cassetta.
VINIFICAZIONE	È ottenuta partendo da un'uva a bacca rossa vinificata in bianco. La macerazione è breve, inferiore alle 24 ore e la temperatura di fermentazione è di 18-20° C. Il contatto limitato con le bucce permette di estrarre i profumi e i colori che lo caratterizzano. La fermentazione si svolge in tini di acciaio inox.
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio inox, 6 mesi in bottiglia
CONTENUTO ALCOLICO	12% Vol.





DOUX D'HENRY



La Rivà
AZIENDA AGRICOLA

It grows in the vineyard that Nadia, Luca's wife, entrusted to his care. At about 646 m a.s.l., those panoramic terraces were bought by the great-grandfather, with earnings from about ten years of hard work in the mines. Today it houses the indigenous grape variety, typical of this part of Piedmont.

APPEARANCE: Very unsaturated ruby red, tending towards rosé.

AROMA: Captivating, strawberry glaze and slight vinous hints.

TASTE: Fresh and delicate, with pleasant vinous aromas, captivating flavor.

MATCHING: Graceful as an aperitif, it can be matched with a fish stew.

GRAPE VARIETY	Doux d'Henry 100%
APPELLATION	Pinerolese DOC Doux d'Henry
SOIL TYPE	Limestone rocks. Vineyards arranged in plots characterized by terraces with dry stone walls.
ALTITUDE	646 m a.s.l.
VINE TRAINING	Guyot
PEST CONTROL	Integrated pest management based on copper and sulfur.
HARVESTING PERIOD	End of the first decade/beginning of the second decade of October. The harvest is manual, the grapes are placed in crates.
WINEMAKING	It is obtained from red grapes vinified in white. Maceration is short, less than 24 hours and fermentation temperature is 18-20° C. Limited contact with the skins allows to extract the scents and colors that characterize it. Fermentation takes place in stainless steel vats.
AGING	In stainless steel for 3 months, followed by 6 months in bottle.
ALCOHOL BY VOLUME	12% Vol.

