

# 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.

<b>VITIGNO</b>	Doux d'Henry 100%
<b>DENOMINAZIONE</b>	Pinerolese DOC Doux d'Henry
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Rocce calcaree. Terrazzamenti con muretti a secco.
<b>ALTITUDINE</b>	646 m s.l.m.
<b>FORMA D'ALLEVAMENTO</b>	Guyot (sistema tradizionale per favorire la resa produttiva e la qualità dell'uva).
<b>METODI DI DIFESA</b>	Lotta antiparassitaria integrata a base di rame e zolfo.
<b>PERIODO DI VENDEMMIA</b>	Fine prima decade/inizio seconda decade di ottobre. Raccolta manuale, grappoli riposti in cassetta.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>AFFINAMENTO</b>	3 mesi in acciaio inox, 6 mesi in bottiglia
<b>CONTENUTO ALCOLICO</b>	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.

<b>GRAPE VARIETY</b>	Doux d'Henry 100%
<b>APPELLATION</b>	Pinerolese DOC Doux d'Henry
<b>SOIL TYPE</b>	Limestone rocks. Vineyards arranged in plots characterized by terraces with dry stone walls.
<b>ALTITUDE</b>	646 m a.s.l.
<b>VINE TRAINING</b>	Guyot
<b>PEST CONTROL</b>	Integrated pest management based on copper and sulfur.
<b>HARVESTING PERIOD</b>	End of the first decade/beginning of the second decade of October. The harvest is manual, the grapes are placed in crates.
<b>WINEMAKING</b>	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.
<b>AGING</b>	In stainless steel for 3 months, followed by 6 months in bottle.
<b>ALCOHOL BY VOLUME</b>	12% Vol.

