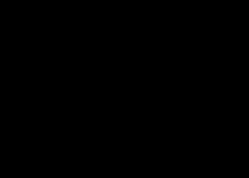




“la vita è troppo breve
per bere vini mediocri”

Goethe

cantina rizzo



cantina
rizzo



La **cantina rizzo** situata alle pendici del monte chianello presso le gole del fiume calore, è di proprietà dell'azienda vitivinicola rizzo antonia.

La cantina, situata nel comune di felitto è stata realizzata nel 2004. La nascita dell'azienda risale al gennaio del 1970, inizialmente le attività realizzate sono state la produzione di uva che veniva conferita alla vicina cantina sociale val calore.

Oltre la coltivazione dell'uva in azienda si produceva olio extra vergine di oliva ma tale attività è andata riducendosi nel tempo

Lasciando il posto alla produzione di uve di qualità ed infine alla realizzazione della cantina. Le uve vinificate dalla cantina rizzo provengono da vigneti aziendali siti nel comune di felitto e laurino.

Le varietà coltivate sono l'**aglianico, merlot e fiano**. Oltre a queste varietà l'azienda ha realizzato e porta avanti la valorizzazione della varietà autoctona

aglianicone

Ora mal riconosciuta come vitigno autoctono dalla regione campania. Il vino prodotto da questa varietà si presta a lunghi invecchiamenti in botti

di rovere da 20 hl conservando caratteristiche note varietali di violetta. I vini prodotti sono **amon, flix, canto della vigna e il sorriso**.

La coltivazione del vigneto viene scrupolosamente seguita in tutte le sue fasi mantenendo molta attenzione sulla resa per pianta e controllando sistematicamente ogni fase e periodo della produzione.

La politica aziendale che si persegue nel tempo è la qualità totale in tutte le fasi della produzione, dal germogliamento della vite alla vendita finale del vino.

il canto della vigna

uve
aglianico
(vitigno autoctono) 100%

densità dell'impianto
2600 viti ettaro

resa per ettaro/
rapporto in uva
35 q/ettaro/1,35 kg per ceppo

epoca di vendemmia
prima decade di novembre,
conduzione del raccolto manuale.

zona di produzione
terreni ricadenti nell'area di
produzione IGT PRESTUM

esposizione
terreni collinari
a 450 m. s.l.m.
esposti a sud

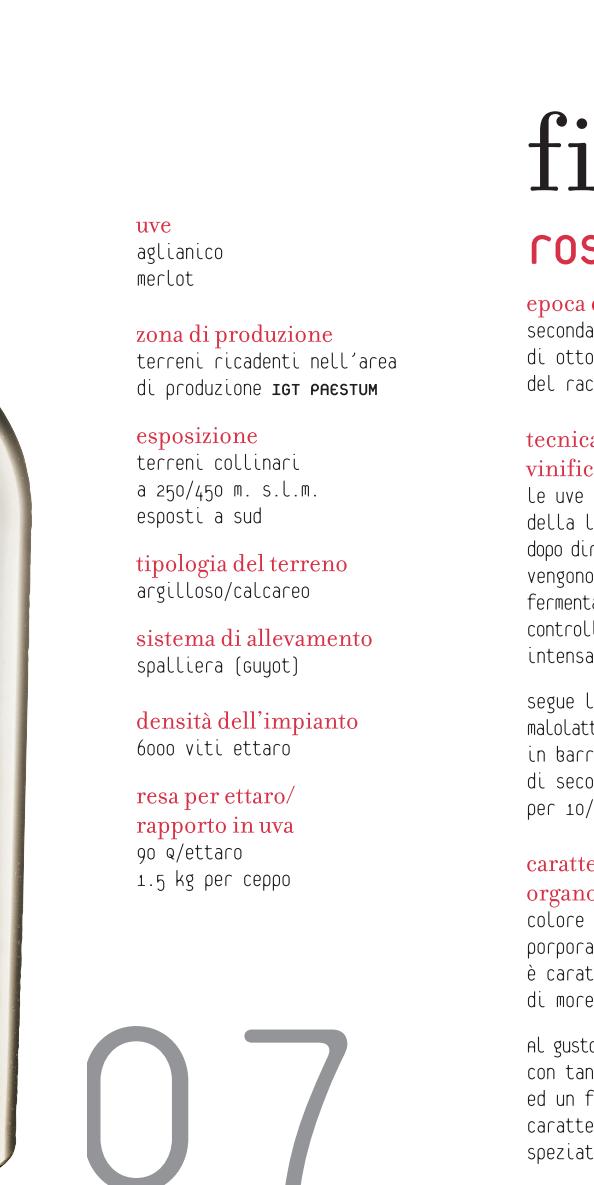
tipologia del terreno
argilloso/calcareo

sistema di allevamento
spalliera (guyot)

caratteristiche organolettiche
colore rosso con riflessi porpora.
L'odore, intenso, è caratterizzato da
note di violetta, more e ribes nero.

al gusto si presenta pieno con note di
violetta e spezie, molto persistente
nel finale.

06



07

fiix rosso

uve
aglianico
merlot

zona di produzione
terreni ricadenti nell'area di
produzione IGT PRESTUM

esposizione
terreni collinari
a 250/450 m. s.l.m.
esposti a sud

tipologia del terreno
argilloso/calcareo

sistema di allevamento
spalliera (guyot)

densità dell'impianto
6000 viti ettaro

resa per ettaro/
rapporto in uva
90 q/ettaro
1.5 kg per ceppo

caratteristiche

organolettiche
colore rosso con riflessi
porpora. L'odore, intenso,
è caratterizzato da note
di more e ribes nero.

al gusto si presenta morbido
con tannini ben fusi
ed un finale persistente
caratterizzato da aromi
speziati.



07

il sorriso rosso

uve
fiano 80%
altre a bacca bianca 20%

zona di produzione
terreni ricadenti nell'area di
produzione IGT PRESTUM

esposizione
terreni collinari
a 250/270 m. s.l.m.
esposti a sud

tipologia del terreno
calcareo argilloso

sistema di allevamento
spalliera (guyot)

densità dell'impianto
3000 viti ettaro

resa per ettaro/
rapporto in uva
70 q/ettaro
2.3 kg per ceppo

caratteristiche

organolettiche
colore rosso con riflessi
porpora. L'odore, intenso,
è caratterizzato da note
di more e ribes nero.

al gusto si presenta morbido
con tannini ben fusi
ed un finale persistente
caratterizzato da aromi
speziati.



08

amon bianco

uve
aglianico

tecnica di
vinificazione
Le uve raccolte al momento della
loro maturazione, vengono sottoposte
a lieve macerazione prefermentativa,

successivamente vengono pressate
ed il mosto fermenta per 30 giorni
in serbatoi di acciaio inox
a temperatura controllata.

tipologia del terreno
argilloso/sabbioso/limoso

sistema di allevamento
spalliera (guyot)

densità dell'impianto
3000 viti ettaro

resa per ettaro/
rapporto in uva
70 q/ettaro
1.15 kg per ceppo

caratteristiche

organolettiche

colore giallo carico con riflessi
dorati. L'odore, intenso, è
caratterizzato da note di
spezie.

al palato le note minerali hanno
modo di esprimersi in modo più
deciso, compresa una piacevole
sapidità non eccessiva ma presente.
La chiusura è lunga, piacevole,
molto pulita.



09