

SCHEMA TECNICA

LUOGO DI PRODUZIONE:

- Tenuta Colombara - Comune (Livorno Ferraris) - Provincia (Vercelli) - Regione (Piemonte) -Italia
- Latitudine 45° 15' 54" - Longitudine 8° 10' 31"

COMPOSIZIONE TERRENO:

- Terreni di origine alluvionale, con sottostrato argilloso impermeabile.
- Granulometria: sabbia 42,0 - limo 45,3 - argilla 12,6 %
- Terreno di medio impasto, franco a reazione neutra con buona dotazione di sostanza organica e carbonio organico, ricco in fosforo e magnesio, sufficiente in potassio, capacità di scambio media.

ACQUE DI IRRIGAZIONE:

- Origine nevosa provenienti dalla Valle d'Aosta nel fiume Dora Baltea, poi derivate nel canale Depretis e, attraverso la roggia Magnani, direttamente immesse nelle risaie della Tenuta Colombara.
- Le acque sono pure perché prime di bocca e senza acque di scolo.

ESPOSIZIONE DI LUCE MASSIMA: 17 ore 50 minuti al giorno.

VENTI DIREZIONE DOMINANTE:

- Primavera: sud-est - Estate: nord-est - Autunno: nord-est - Inverno: sud-ovest

CLASSIFICAZIONE:

- Cereale della Famiglia delle Graminacee - Specie Oryza Sativa - Sottospecie Japonica - Varietà Carnaroli - Categoria Lungo A - Gruppo Superfino - Classificazione Riso Extra.

PRODUZIONE PER ETTARO: Bassa pari a 5,5 t di Risone = 3,5 t di Riso Bianco

SUPERFICE: 140 ha

FASI DI LAVORAZIONE:

- Semina aprile;
- Raccolta settembre/ottobre;
- Essiccazione fino al 13 % di acqua residua;
- Invecchiamento da 1 a 7 anni in silos refrigerati a temperatura inferiore a 15°;
- Sbiancatura lenta e delicata con elica;
- Reintegro della gemma con un metodo brevettato;
- Confezionamento sottovuoto in lattina da 250 g, 500 g, 1 kg, e in pacco da 2.5 kg.

ALLERGENI E CONTAMINANTI: nessuno

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: nessuna

SCADENZA: 3 anni per i pacchi, 5 anni per le lattine.

MODALITA' DI IMPIEGO: adatto ad essere cucinato con qualsiasi ricetta a base di riso.

ALTA CUCINA:

- Durante la cottura assorbe in maggiore quantità il liquido e perde poco amido, proteine e vitamine.
- Nel piatto i chicchi risultano più grandi, duri, separati e saporiti e rendono ogni ricetta perfetta.