



RIZZI LANGHE CHARDONNAY

Producent: Cantina Rizzi

Årgång: 2022

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 85005

Pris: **Privatimport**

Smakrikt, rent och friskt med toner av gula tropiska frukter som mango och melon. Läckra florala inslag av vita blommor och örter kittlar paletten tillsammans med en mogen citruston.



OM PRODUCENTEN:

För över 40 år sedan (1974) förälskade sig Ernesto Dellapiana för en vingård utanför Turin och valde att flytta med sin Fru och bli vinbönder. De förvärvade vingårdar där ibland Crun Rizzi som gav namn åt vineriet. Tanken med förvärvet av vingården har aldrig varit rent kommersiellt utan att kunna arbeta med sin passion dagligen. 10 år senare köpte man mer vingårdsmark då man köpte vingårdslotten Vigna Boito som är belägen i Crun Rizzi. På senare år har man även utökat med vingårdslotter i Crun Pajorè samt Crun Giacone samt Crun Bricco di Neive.

Ernesto lever sin dröm och har idag 44 hektar vingårdar totalt och odlar inte bara nebbiolo utan även Barbera, Freisa, Moscato, Chardonnay och Pinot Nero. Till skillnad från när Ernesto och frun började arbeta i vingårdarna så har dem idag hjälp av barnen som blir allt mer engagerade i arbetet. Passionen är de som genomsyrar både vingårdsarbetet, vinmakningen och avspeglar sig i de fantastiska vinerna.

Namnet Rizzi härstammar från den piemontesiska "Riss", eller igelkottar som befolkade undervegetationen och var mycket vanliga i området.

DRUVOR:

Chardonnay

JORDMÅN:

Krita och mägerl

TILLVERKNING:

Druvorna skördas varsamt för hand och pressas försiktigt i vineriet. Jäsning sker under kontrollerad temperatur med utvalda jäststämningar. Musten vinifieras och lagras på rostfria ståltankar där vinet inte genomgår malolaktisk jäsning samt upprepad båttonnage under cirka sex månader. Vinet buteljerar våren efter skörd.

PASSAR TILL:

Passar utmärkt eleganta rätter av fisk och skaldjur som ångad torsk med musselsås.