



RIZZI LANGHE NEBBIOLO

Producent: Cantina Rizzi

Årgång: 2021

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 85003

Pris: **Privatimport**

Vinet bjuder på en vacker och sensuell röd frukt och toner av viol och rosor. Frukten går åt jordgubbar och hallon tillsammans med komplext kryddiga toner av peppar och kryddnejlika. Mjuk och polerad tanninstruktur och frisk syra som ger vinet balans. Eftersmaken karaktäriseras av kryddig frukt med florala inslag.



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:

Nebbiolo

JORDMÅN:

Kalkrik lera med mörgel

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand under den första delen av oktober. Druvorna vinifieras i rostfria ståltankar under kontrollerad temperatur i tre veckor. Vinet lagras under ett år och genomgår malolaktisk jäsning på stora ekfat (50hl).

PASSAR TILL:

Långkok på kött, gärna med friska och kryddiga inslag.