



RIZZI BARBARESCO PAJORE

Producent: Cantina Rizzi

Årgång: 2020

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 85002

Pris: **Privatimport**

En Barbaresco som kombinerar finess och mineral med kraft. Doften har rik komplexitet och intensivt blommiga toner av viol och rosor. Röd frukt som hallon och jordgubbar med toner av läder, svartpeppar, kryddpeppar samt lakrits. Fyllig och balanserad smak med fin tanninstruktur.



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 Pajore 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 handplockas i cru Pajorè i slutet av oktober, en av mest kända lägena i Langhe. Ultimata förhållanden råder på vinfältet; ca 300 möh, syd/sydväst läge och mörgel jord. Jäsning och maceration i temperaturkontrollerade rostfria ståltankar i max 30 grader under 23-25 dagar. Vinet genomgår malolaktisk jästning. Vinet lagras sedan 12-15 månader på 50 hl ekfat och sedan cement-tank under 8 månader innan buteljering. Vinet kommer ut till försäljning ca 3 år efter skörd.

PASSAR TILL :

Smakrika pastarätter, gärna med svamp och fläskkött

DRYCKESFÖNSTER:

Kan lagras 15 år +