



RIZZI BARBARESCO RISERVA BOITO

Producent: Cantina Rizzi

Årgång: 2015

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 85004

Pris: **Privatimport**

Tillfälligt slut!

Komplext och nyanserat är den tydligaste beskrivningen av detta vin. Här bjuds det på en koncentrerad röd kryddig frukt med komplexa toner av tobar, mynta och hintar av lakrits och svartpeppar. Karaktäriserar Barbarescos sammetslena struktur och finess samtidigt som vinet är muskulärt och tål att lagras i minst 10 år.



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 handskördas under den första veckan av oktober. Musten vinifieras på rostfria ståltankar under kontrollerad temperatur. i 20-25 dagar. Vinet lagras på stora ekfat (50 hl) i cirka 24 månader och genomgår under tiden malolaktisk jäsning samt lagras därefter på betongtankar och rostfria ståltankar. Vinet lanseras fem år efter skörd.

PASSAR TILL:

Smakrika pastarätter, gärna med svamp och fläskkött

DRYCKESFÖNSTER:

Kan lagras 15 år +