



RIZZI DOLCETTO D'ALBA

Producent: Cantina Rizzi

Årgång: 2020

Land: Italien

Region: Piemonte

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 85008

Pris: **Privatimport**

Fruktigt och mjukt rött vin med en finstämd kryddighet, frukten är mörk och drar nästan åt viol,



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:

Dolcetto

JORDMÅN:

Vit mägerl omväxlat med sand.

TILLVERKNING:

Jäsning och maceration sker i rostfria ståltankar vid kontrollerad temperatur i cirka åtta dagar. Efter den alkoholhaltiga jäsningen rackas vinet och genomgår en malolaktisk jäsning som normalt varar en månad. Vinet lagras därefter på rostfria ståltankar i cirka sex månader.

PASSAR TILL:

Utmärkt till medel-smakrika rätter av kött eller pasta.

DRYCKESFÖNSTER:

Redo att drickas