

Azienda Vitivinocola Rizzi (Treiso – Barbaresco)

Etableret i fantastisk smukke omgivelser tilbage i 1974 af Ernesto Dellapiana finder vi Azienda Vitivinocola Rizzi. Det ligger lige lidt uden for byen Treiso omkranset af en række af deres egen marker. På den ene side marker Rizzi og på den anden side marker Nervo. Begge marker fra hvor de i dag laver Barbaresco.

Selvom hele familien fortsat er aktiv på vingården, så ledes Rizzi i dag af sønnen Enrico, der har store ambitioner om at udvikle huset – både kvantitativt og kvalitativt. Han er godt på vej siden han overtog i 2004, og høster bred anerkendelse for kvaliteten af deres vine. De er også en af mine største producenter idet de i dag producerer 80.000 – 90.000 flasker om året.

Faktisk består Rizzi i dag af intet mindre end 4 vingårde – tre i kommunen Treiso og den sidste i kommunen Neviglie. De besidder i dag parceller i nogle af de bedste marker i Barbaresco. Rizzi, Nervo, Pajorè og Vigne Boito (ligger i Rizzi) er de ypperste marker i deres besiddelse, hvorfor de laver deres fantastiske Barbaresco med respekt for traditioner og terroir. De dyrker druesorterne Nebbiol, Barbera, Dolcetto, Chardonnay and Moscato, og producerer en bred vifte af flotte vine primært fra Barbaresco området.

Deres vine laves på klassisk vis med gæring i ståltanke og lagring i de store klassiske 50 HL fade. Det efterlader vinene elegante og som klassiske Barbaresco vine med karakter og personlighed.

Rizzi - Barbera d'Alba 2018

Så har vi fat i den lækre Barbera druer (100% Barbera), der altid er lige til at gå ombord i. Lagring er delt mellem de store fade og ståltank.

En flot parfumeret og frugtåret duft, der dufter aldeles vidunderligt. Masser af frugt og toner af blomme og de klassiske rene røde frugter. Smagen er også båret af ren frugt, og er uhyre nem at drikke. En virkelig flot Barbera, der leverer alt det en Barbera skal - og lidt til.

Druesammensætning

100% Barbera

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Barbera farve. Flot og krystalklar lilla farve i glasset.

Duften

Meget intens og særdeles velduftende. Masser af røde kirsebær, men også toner fra solbær og blommer. Et snert af mentol, marcipan, mild peber og en let spicy tone.

Smagen

Vinen har en dejlig fornemmelse i munden med en behagelig og blød tekstur. Men der er flot koncentration og masser af ung rød frugt. Den er frisk og intens med mange smagsnuancer og en let sødlig tone. Ret milde og let polerede tanniner - flot balance. En dejlig ret klassisk Barbera.

Dekanter den gerne et par timer inden servering. Fremragende til klassiske italienske kød og pastaretter.

Eftersmagen

Den indleder med en dejligt forholdsvis mildt tanninbid. Det efterfølges af frisk og og let sødlig frugt, der bliver liggende i ret lang tid.