

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 marken Rizzi og på den anden side marken 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 - Dolcetto d'Alba 2019

Druerne kommer fra marker omkring Treiso beliggende i ca. 240 – 360 meters højde.

Gæringen foregår i ståltanke i ca. 8 dage.

Malolaktisk gæring samt lagring sker ligeledes i ståltanke. Den lagere i ca. 6 måneder inden den tappes på flaske.

Også denne vin er blevet produceret siden 1974.

Druesammensætning

100% Dolcetto

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Dolcetto farve. En flot lyslilla farve og helt krystalklar.

Duften

En vidunderlig eksplosion af røde bær. Der er solbær, hindbær, jordbær og kirsebær. Læg dertil lidt lakrids, hyben, diskret peber og du har en ret kompleks og velduftende bouquet.

Smagen

Det er en dejlig ren og elegant Dolcetto med en meget behagelig tekstur. Den har en god fylde og masser af frisk ung frugt. Meget finkornede tanniner og en frisk syre. En klassiker til både spaghetti bolognese og lasagne.

Dekanter meget gerne et par timer inden servering og server let afkølet - og du er næsten hensat til skønne Piemonte.

Eftersmagen

Det er en imponerende lang eftersmag, der nærmest aldrig rigtig forsvinder. Først sidder de finkornede tanniner diskret i gummerne, så kommer en frisk ung frugt og let syre - dejligt.

(Smagt 9. august 2019)