

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 - Langhe Chardonnay 2022

Druerne kommer fra marken "Speranza" (der betyder håb), der er beliggende indenfor den stor Cru Rizzi. The vineyard, Vender øst-nord-øst - en retning, der er med til at give vinen dens friskhed. Jordbunden i marken er rig på kalk, og bidrager med en skøn mineralitet. Beliggende i ca. 230 - 300 meters højde.

Gæringen foregår i ståltanke. Ingen malolaktisk gæring.

Lagres i ca. 6 måneder i ståltank, der bevarer vinens friskhed.

Produceret første gang i 1982.

Alkohol: 13 %.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står smukt og krystalklar i glasset med en meget lys korngylden farve.

Duften

En dejlig og meget Chardonnay tro duft kommer op af glasset. Masser af frugt med gule æbler, honningmelon, frisk ung ananas og et strejf af lime. Frugten akkompagneres af mandler, køligt smør, lidt gule vingummibamser og et strejf af grønne urter.

Smagen

Vinen har en vidunderlig blød tekstur med dejlig frugt. Den er medium fyldig, og en ret flot koncentration. Syren er flot afbalanceret, og er til stede uden at den fylder for meget. Lige som det skal være! Den fremstår meget harmonisk, og en ligefrem og indbydende at gå ombord i. Den er ung i profilen, men det er efter min opfattelse også en vin, der skal nydes mens den er ung. Den kan fint gemme nogle år ved god opbevaring.

Men nyd den nu sammen med ost, fiskeretter, skaldyr eller sushi.

Og også for denne vin gælder, at en time eller to på karaffel, giver den et bredere og mere komplekst udtryk.

Eftersmagen

Jeg er faktisk lidt imponeret over længden af eftersmagen i denne vin. Den unge frugt og en frisk syre er første aftryk i eftersmagen, hvorefter en let sødlig frugt bliver hængende i imponerende lang tid.

(Smagt den 10. januar 2024)