



Barbaresco DOCG

Rizzi Barbaresco Rizzi 2020

CHF 38.50

-  75cl
-  13.5%
-  Piemonte
-  Nebbiolo
- AN** 6051720

Degustationsnotiz

Würzige Aromen von Zimt, Wald- und Johannisbeeren. Der weiche, samtige Auftakt leitet über in einen balancierten Mittelteil mit langanhaltendem, mineralischen Abgang.

Herstellung

Von Hand geerntet, in den ersten zehn Tagen des Oktobers (mit möglichen Schwankungen je nach den jahreszeitlichen Witterungsbedingungen). Gärung und Mazeration bei einer kontrollierten Temperatur in Stahlbehältern, für eine Dauer von etwa 3-4 Wochen. Ausbau für 12 Monate im grossen, slowenischen Holzfass, anschliessend weitere 6-9 Monate in der Flasche bevor der Barbaresco Rizzi auf den Markt kommt.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Wunderbar zu Antipasti in allen Formen – von Oliven über Eingelegtes bis hin zu Vitello Tonnato und Bruschetta. Hervorragend zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen.

Produzent

Das Weingut Rizzi darf auf eine lange Tradition zurückblicken und wird seit je her in Familienhand geführt. Gelegen im Herzen des Piemonts in den malerischen Hügeln der Langhe-Region bieten sich hier perfekte Bedingungen für das Gedeihen der Nebbiolo-Trauben. Das Weingut Rizzi befindet sich auf dem Hügel «Rizzi» etwas ausserhalb des Dorfes Neive und bietet eine spektakuläre Aussicht über die Gemeinden Treiso und Alba. Dort bewirtschaftet die Familie Dellapiana rund 44 Hektar Rebfläche, wovon die Hälfte für Nebbiolo-Trauben zur Produktion von Barbaresco genutzt wird. Über die Jahre hat sich Rizzi einen Namen für ihre hervorragenden Barbaresco-Weine gemacht, die sich weit über die Grenzen Italiens grösster Beliebtheit erfreuen. Dabei steht eine traditionelle Herstellung im Mittelpunkt. So liegen die fermentierten Trauben bis zu 25 Tage auf ihrer Schale und werden mit Hilfe eines Holzgitters in den fermentierenden Wein getaucht, um die Extraktion zu verbessern. Die Barbaresco-Weine von Rizzi glänzen durch Spannung, Eleganz und Finesse - die feine Struktur in Kombination mit reifen, opulenten Kirschrüchten machen diese Weine zu einem unvergesslichen Genuss.

Region

Das Piemont zählt wohl zu einem der bekanntesten und schönsten Wein-Gebieten ganz Italiens. Auf rund 47'000 Hektaren werden vor allem Nebbiolo-, Barbera- und Dolcetto-Trauben angebaut. Das «Amphitheater der Alpen», wie es auch genannt wird, zeichnet sich nicht nur durch ein besonderes Klima sondern auch durch eine eigene geografische Lage aus. So grenzt die flächenmässig grösste Region des italienischen Festlandes an die Schweiz, Frankreich, Ligurien, die Emilia-Romagna, die Lombardei und das Aostatal. Diese Begrenzung an drei Seiten sorgt für ein überaus ausgewogenes Klima ohne grosse Temperaturschwankungen, was sich wiederum positiv auf die Entwicklung der Weintrauben auswirkt. Davon profitieren vor allem die Hügellagen mit ihren lehmig-kalkhaltigen Böden.