



Barbaresco Pajore' 2015 Rizzi

Vitigni:	Nebbiolo 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Langhe - Comune di Treiso (CN)
Tipologia:	Rosso Docg
Nome vino:	Barbaresco DOCG
Annata:	2015
Vitigno:	Nebbiolo

Il Barbaresco Pajore' di Rizzi arriva dal cru che gli dà nome situato nel comune di Treiso, confinante con i cru Roncaglie e Montaribaldi, facenti parte invece del comune di Barbaresco. Qui oggi la famiglia possiede circa 3 ettari con vigneti allocati tra i duecento e i trecento metri slm. E' uno dei cru più rinomati dell'intera Docg ed Enrico Dellapiana lo interpreta alla sua maniera, in finezza e scatto, nonostante si lavori con una materia che tradizionalmente regala Barbaresco di spessore e profondità. Classico nel colore rosso granato, ma qui di tonalità più carica rispetto al Nervo e al Rizzi, presenta un olfatto stratificato e complesso: il frutto è più scuro così come le spezie che lasciano spazio a rimandi di erbe aromatiche, corteccia e radici; la balsamicità di resine e rosmarino allarga ulteriormente il quadro. Gusto di grande solidità e spessore ravvivato da una importante dotazione acida e da una setosa tannicità. La maturazione è svolta per almeno un anno e mezzo in botti di rovere di Slavonia, per poi "rilassarsi" un altro anno tra vasche di cemento e acciaio. Per noi è un millesimo da conservare.