



Barbaresco Riserva Boito 2014 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:	2014
Vitigno:	Nebbiolo

La peculiarità delle uve provenienti dalla parte più alta del cru Rizzi a Treiso, ossia dai vigneti Bricco Boito e Vigna Grande del Boito, spinse nel 2000 i Dellapiana a destinarle per la produzione di una etichetta di Barbaresco a parte. Prima di allora le uve erano riservate alla produzione del Barbaresco Rizzi. L'indagine sull'eccezionalità del vigneto negli anni è andata avanti e dall'annata 2009 il Boito esce solo come Barbaresco Riserva. "La forza e l'austerità del Barbaresco" isolate in un cru che regala altrettante finezza e integrità di frutto, da sempre. Così non ci si meraviglia se assieme all'intransigenza di un vino che è concepito per essere atteso, soprattutto nelle annate favorevoli, si insinuano caratteri di coinvolgente freschezza di aromi (agrumi e piccoli frutti al fianco dei più austeri cuoio e liquirizia) e connotazioni che richiamano un certo dinamismo gustativo con acidità e tenore minerale che affiancano un tannino grintoso. La persistenza si ritaglia un ruolo da protagonista con ritorni brillanti di pepe bianco, bacche di ginepro e pot pourri. I vigneti sopracitati hanno ceppi impiantati nel 1972 e nel 1995 e solo le migliori uve finiscono nel Boito Riserva, dopo una vinificazione classica in acciaio con macerazioni che non superano i 28 giorni; seguono fermentazione malolattica (che normalmente termina entro un mese), maturazione di almeno 20 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl, poi 12 mesi in vasche di cemento e l'adeguato tempo di affinamento in vetro per poi varcare la soglia della cantina non prima di quattro anni dalla data di vendemmia, come disciplinare impone. Possiamo scomodare per l'abbinamento un cinghiale in civet.