

Magnum Barbaresco Rizzi Riserva Vigna Boito 2014 di Rizzi

La Magnum Barbaresco Riserva Vigna Boito 2014 della cantina Rizzi rappresenta una rigorosa espressione del terroir di Treiso. Nato nel 2000 dall'intuizione della famiglia Dellapiana, isola le migliori uve dei vigneti Bricco Boito e Vigna Grande del Boito (impiantati nel 1972 e 1995), diventando esclusivamente "Riserva" dal 2009. Un segno di straordinaria artigianalità è l'etichetta, disegnata a mano dal produttore Enrico Dellapiana per ogni singola bottiglia che lascia la cantina. L'annata 2014 esalta l'austerità del Nebbiolo bilanciata dall'integrità del frutto. Al naso unisce cuoio e liquirizia a freschi tocchi agrumati e di piccoli frutti rossi. Al palato è dinamico, con spiccata acidità, mineralità e tannini grintosi, chiudendo su persistenti note di pepe bianco e ginepro.

Dopo una vinificazione classica in acciaio, affina 20 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e 12 in cemento. Il formato Magnum ne amplifica la longevità; si abbina idealmente a piatti di caccia come il cinghiale in civet.



Vitigni:

Nebbiolo 100%

Gradazione alcolica:

14.5%

Zona di produzione:

Piemonte

Denominazione vino:

Barbaresco Docg