Azienda Rizzi Barbaresco Pajoré

Piemonte - Italië

Rizzi staat bekend om zijn klassieke manier van wijn maken, zonder gebruik van nieuw eikenhout of kleine vaten. De Pajoré komt van de beroemde en gelijknamige cru-wijngaard die met zijn zuid-zuidwesthellingen op 300 meter hoogte een zeer goede ligging heeft. Na de handmatige pluk, vaak pas in oktober, volgen de gistingen in tanks. De wijn rijpt vervolgens twaalf maanden in oude, 600 liter grote vaten en daarna nog eens acht maanden in betonnen kuipen. Het resultaat is een verfijnde, elegante stijl barbaresco met rijpe tannine en fraaie rijpingstonen van de nebbiolodruif, niet verstoord door eikengeur- en smaak. De naam Rizzi komt van een van de vier crus in Barbaresco en het domein van vijfendertig hectaren is in eigendom van Enrico en Jole Dellapiana.



Proefnotitie

Lichtrood van kleur met enige evolutie. Kruidig van geur met florale tonen, kersen en specerijen. De smaak zet rond in en ontwikkelt een pittige tannine.

Drinken bij

Volle rode wijn met rijpingspotentieel. Jong gedronken prima bij kruidige gerechten, eenmaal gerijpt heerlijk bij verfijnd wild of rundvlees.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf vijf jaar, houdbaar tot zeker twaalf jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Nebbiolo

Onderscheidingen

2023	Vinum | Best of Piemont 2026 | 95/100 | Frisch und in Balance
2023	JancisRobinson.com | 17+/20 | Fantastic
2023	JamesSuckling.com | 93/100 | Refined and integrated

Persoonlijke proefnotitie

Bacchus Wijnhuis
Kleverparkweg 22
2023 CE Haarlem
023-5276898
www.bacchuswijnhuis.nl