

## Rizieri - Barbera d' Alba Doc. Superiore



<b>Vinhus</b>	Rizieri
<b>Områder</b>	Alba, Diano d'Alba,
<b>Land</b>	Italien
<b>Kan gemmes</b>	8 År
<b>Temp</b>	17
<b>Lukning</b>	Kork
<b>Druetype(r)</b>	Barbera, ,
<b>Lagring</b>	100%, Store slovakiske fade 2.500 L 100%, Træfade ca. 500 L
<b>Volumen</b>	75 cl

Passer til



Lukning



Kork

Lagring



100%, Store slovakiske fade 2.500 L

Lagring



100%, Træfade ca. 500 L

Smag



Tør

Fylde



Fyldig

## Rizieri - Barbera d' Alba Doc. Superiore

### Hvilken dejlig Superiore

Læs lige her og ´kom med på en lille udflugt til en oplevelse med Barbera druen. Det er druen som i særdeleshed kan være fuldstændig ligegyldig. Det er tilgængæld også ´druen der her vil få dig om af din bedste hygge stol fra første "sip"

I skønne omgivelser i 350 meters højde gror planterne fra 2001. Faktisk i det unikke underområde kaldet Sori del ricchino i Diano D'Alba.

Husk nu at denne vin produceres og dyrkes med god landbrugspraksis i mente. Det betyder at det kun er organisk gødning, Der bruges ikke sprøjtemidler til ukrudt, altså herbasider. Græs og ukrudt holdes nede ved at beplante med gode urter og grønt, som derved blot skal harves eller slås som en græsplæne.

Allerede her får vi det godt. Men det er i sidste ende druerne som vi skal nyde. Med blot 4 tons udbytte pr. ha. og ca. 4500 planter kan det nemt udregnes at produktionen pr plante er under 1 kg. og altså måske lige kun 1 fl. pr vinstok.

Selve macerationen af vinen i ståltankene sker på blot 15 dage. Altså udtrækningen af farve, smag og tannin.

lagringen sker i såvel store slovenske fade på 2500 l. samt franske 500 l tonneau tønder i ca 12 måneder.

Af denne skønne Barbera fra Rizieri, produceres kun 6000 fl.

Når du smager vinen vil du opleve og påskønne den let feminine men alligevel vedvarende druesmag. Den mørk lyserøde saft du ser i glasset danne en bouquet af kompleks men yderst behagelige frugt noter som kirsebær, måske kan dine uudnyttede sanser dufte let ingefær og mandel. Helhedsoplevelsen du har er "fleshy" og viser en vin i balance.

Lad ny være med at nyde den for varm.

God fornøjelse

## Rizieri - Barbera d' Alba Doc. Superiore

### Rizieri

Rizieri Vingården Rizieri ejes af familien Verrotti di Pianella og er beliggende i Sorì del Ricchino i det nordlige Italien. På grund af de mange solskinstimer i området ved de smukke Diano d'Alba-bakker i hjertet af Langhe er stedet yderst velegnet til dyrkning af druer.

Vinmarkerne ligger på sydvendte skrånninger og er omgivet af skov. Skoven har stor betydning for Rizieri, da den er med til at danne et mikroklima for vinmarkerne. I træerne lever også insekter, som er med til at holde skadelige insekter i vinstokkene nede.

Langs vejen til vingården står en lang allé af egetræer. Smukt anlagt ejendom - som den italienske illusion.

Til fadlagringen anvendes selvfølge egefade til lagring af udvalgte Rizierie-vine. Som en hyldest indgår træerne derfor helt naturligt i Rizieris logo.

Området har et unikt mikroklima med et køligt og tempereret klima, der tillader en optimal modning af vindruerne. Vinstokkene vokser i 350 højdemeter i en jordbund, der består af kalk og ler.

Der står lokale druesorter på halvdelen af de mere end 13 hektar sammenhængende marker. Dolcetto, Barbera, Nebbiolo og Arneis. Dertil også et lille område med Merlot og Cabernet Sauvignon. Vi snakker om perfekt beliggenhed i Diano d' Alba og La Morra. Her er blevet beplantet mellem 1966 og 2006.

Druerne høstes med håndkraft og transporteres i små kasser for at bevare kvaliteten. Både Arturo og Barbera er med i marken. Rizieri er ikke økologisk certificeret, men Barbara and Arturo Verrotti di Pianella tager størst mulig hensyn til miljøet, planterne og naturen og arbejder ud fra økologiske principper.

I stedet for at anvende kemiske sprøjtemidler og kunstgødning, har man plantet ærter og krydderurter mellem rækkerne med vinstokke dels for at tilføre næringsstoffer til jorden og tiltrække de rette insekter. Vingårdens centrum er de gamle charmerende bygninger, der stammer helt tilbage fra det 19. århundrede og har gennemgået flere års restaurering.

### Vinmarkerne

Intet er smukkere end en vinmark i balance. En balance med naturen hvor vore glemte dyrkningsmetoder kommer frem igen og skaber liv, og velvære for planter og dyr. Vi kalder det et open air laboratorium.

Alt arbejdet forgår med håndkraft. Fra den traditionelle høst til den daglige gang i marken med grønhøstning i vækstperioden, og alt det der hører til i en professionel vinproduktion. Når høsten endelig banker på døren, høstes druerne i små kasser på kun 20 kg, for at opnå den bedste beskyttelse

af de sarte druer inden de kommer til vinhuset for presning.

I kælderen skal vinen vise hvad den kan. I samarbejde med top moderne vinificeringsudstyr, hvor maceration og fermentering sker og den traditionsrige kælder med 2 og 3.000 liters egefade sker der små mirakler. Men kun når kvaliteten er i top.

Det er her vines skabes. den får lov til at hvile og udvikle sig, præcist til den er klar.

Og så bare på en flaske. En tapning uden filtrering. Vinen er helt sig selv. Den skal ikke spille skuespil for nogen.

## **Miljøet**

### **Vi må alle yde for at få en fremtid for miljøet**

Med disse ord er vi igang. Rizieri er "sustainable farming"

Ingen brug af kemikalier, naturlig gødning, forøgelse af insekter. Alt det vi ved. og sikke et arbejde. Men det er det vi vil. Omgivet af træer og buske er vinmarkerne en lille oase for liv. En symbiose for økologisk vindyrkning.

Selv vingården er optimeret med solpanel systemer og sparer derfor tonsvins af co2

Her er Rizieri's opskrift:

## **THE 'GREEN LIST'**

Here is a short list of measures that we put into practice every day in order to respect our planet and "bio-diverse" species that populate our property, and to produce wines free of chemical residues.

**Bees:** There are lots of them (especially on the borders of lavender), harmless and incredibly industrious.

**Breakfast:** We choose local products and, when available, fruit from our small orchard.

**Butterflies:** In the beautiful season, they fill the garden with colors and are competing with the bees for domination of lavender.

**Cyclic invasions:** We are accustomed to the visits of various insects: bees, wasps, fruit flies. We are tolerant because, after all, remind us of the changing of the seasons.

Deer and roe deer: They are fond of the bark of small fruit trees, sometimes with disastrous consequences, but what a thrill when we have the chance to see one of them!

Fertilizers: We do not remove the scraps of pruning, we just cut them up to facilitate their transformation into natural fertilizer.

Green energy: We use a wood pellet boiler for space heating and solar panels for hot water production both in the winery and in the agriturismo. The photovoltaic system on the roof of the cellar produces clean electricity enough to cover the needs of the cellar and the nearby farmhouse.

Hawks: Every year, a pair of hawks that hunt in our valley comes back to visit. From spring until late summer, the echo of their verses keeps us company.

Herbicides: We have completely banned them. Among the rows we sow barley and legumes, which, in addition to counter the growth of weeds, feed the soil and the vines.

Honey: We buy the honey that our children eat and that we offer in the agriturismo from a small beekeeper who has the hives few meters away from our vineyards.

Linen: To avoid unnecessary washing and reduce the impact of detergents on the environment, a daily change of linen in the agriturismo rooms is carried out only if specifically requested by customers.

Ladybugs: Fortunately, among the cyclic invasions of insects there are also those of the ladybugs!

Manure: We use only cow manure to fertilize the "lean zones" in the vineyards.

Moles: We tolerate them too, in the garden and even in the vegetable garden.

Orchard: We recently planted several fruit trees. They are still very young, but some of them have already given us satisfaction. Eating fruit freshly picked from the tree and still warm from the sun is a whole different story!

Vegetable garden: From spring until the first frosts of autumn, we passionately devote ourselves to our little vegetable garden: 50 square meters of which we are very proud of and which provide us with

most of the vegetables we need. From the garden to the pot...

Waste: We carry out the recycling of waste generated by the winery and the agriturismo.

Water: We drink only tap water, thereby avoiding plastic bottles. Besides, it's delicious!

Wild boars: There are plenty in our woods, and sometimes also in the vineyards, but until now have been extremely discreet.

Woods: We are lucky enough to own about 7 ha. Oaks, poplars and much more that surround our vineyards like a horseshoe and are home to many birds. Their chirping is the only "noise" you will hear when you wake up.