



WIJN INFORMATIE

Rizieri Barbera d'Alba Sbilauta

Land	Italië
Wijnstreek	Piëmonte
Druivenras	Barbera
Merk	Rizieri
Smaakprofiel	Licht rood
Wijn en spijs	Charcuterie, Kaas, Tapas
Jaargang	2021
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	13,5%



Omschrijving Dit wijnhuis heeft geen generaties achtereen die het werk in de wijngaard en kelder opvolgen, maar een lang gekoesterde droom en zoektocht die werkelijkheid is geworden. De liefde voor het land, de druiven en uiteindelijk de wijn is hier bijna groter dan waar dan ook. Arturo en Barbara leven voor hun passie! De meeste werk in de wijngaard wordt met de hand gedaan. Ze gebruiken dezelfde technieken en besteden dezelfde zorg en aandacht aan al hun wijngaarden, of ze nu beplant zijn met Nebbiolo voor Barolo, Barbera of Dolcetto. In de zomer worden de trossen handmatig uitgedund, de zogenaamde groene oogst, om de opbrengst te verlangen en een optimale rijping te bevorderen. Dit doen ze om het maximale rendement van kwaliteit te behalen. Ze snoeien de bladeren net iets te veel om de druiven de beste blootstelling aan de zon te geven en het risico op schimmels te verminderen. De druiven worden gefermenteerd in RVS-cuvée op gecontroleerde temperatuur, na opslag van 8 maanden in RVS-cuvée wordt de wijn zonder gefilterd te worden gebotteld. Dit kan eigenlijk enkel bij wijnen van hoge kwaliteit. De wijn rijpt nog een jaar in fles gedurende 4 maanden. De wijn





WIJN INFORMATIE

komt 12 maanden na de oogst op de markt. Hij heeft een helder paarsrode kleur met een neus van rood fruit, zwarte kers en kruiden. De smaak is levendig, fris en sappig en wordt gekenmerkt door een aangename zuurgraad, fijne kleine tannine en een fruitige afdronk. Een elegante en zachte Barbera in zijn meest traditionele versie. Sbilauta betekent "wipwap", waarop je evenwicht zoekt. De wijn heeft deze naam gekregen omdat hij evenwicht heeft gevonden tussen zuurgraad, tannines en alcohol. Zonder deze balans is het erg moeilijk om een kwalitatieve Barbera d'Alba te maken. Een heerlijke wijn bij vleeswaren, soep, voorgerechten en bij licht gekruide kazen.

