



Arnaldo Rivera Barolo Monvigliero

Årgång 2016

Art. nr 73874

Pris 649 kr

Storlek 750 ml

Producent Arnaldo Rivera

Ursprung Barolo, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Vinet har en mycket klassisk Barolo-karaktär, med syrliga körsbär, tjärpastill och rosenblad i förfronten. Syran är hög, kroppen medelfyllig men koncentrerad och tanninerna håller ett kraftigt grepp in i den mycket långa finishen.

Tillverkning Alkoholjäsningen utfördes med jäst från vingården och ägde rum i temperaturkontrollerade ståltankar, och tillsammans med macerationen varade det 3 veckor. Den efterföljande malolaktiska jäsningen skedde spontant i ekfat.

Lagring Vinet lagrades 32 månader i stora franska ekfat innan slutlig buteljering.

Passar till Spaghetti med långkokt ragù.

Information Cirka 5000 flaskor produceras av vinet i bra årgångar.

Om producenten

Projektet Arnaldo Rivera sjösattes i och med årgången 2013 av det ambitiösa och kvalitetsdrivna kooperativet Terre del Barolo som sitt säte mitt i byn Castiglione Falletto i Piemonte. Kooperativet har funnits sedan 1958 och har i nuläget cirka 350 medlemmar som tillsammans odlar vin på 600 hektar vinmarker. Grundaren av kooperativet hette just Arnaldo Rivera, och hans uppfattning var att det var synd att alla småskaliga odlare i de olika kommunerna sålde sina druvor för att ingå i anonyma blender hos de större producenterna. Terre del Barolo grundades således som ett sätt att ta till vara på frukten från de historiska vingårdar där odlarna arbetade, och för att ge både människor och terroir den uppmärksamhet och respekt de förtjänade. Arnaldo Rivera är den enda producenten som gör vin från samtliga av Barolos 11 byar.

