

Arnaldo Rivera Barolo Undicicomuni



Årgång 2022
Art. nr 9635701
Pris 299 kr
Storlek 750 ml
Producent Arnaldo Rivera
Ursprung Barolo, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Nebbiolo
Alkoholhalt 14,5%
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Komplext och intensivt vin med toner av mogna körsbär, blommor, exotiska kryddor och läder. Munkänslan är överraskande mjuk, med finlemmade tanniner och en lång, nyansrik finish.

Tillverkning Alkoholjäsningen och macerationen tog cirka 3 veckor och ägde rum med vingårdsjäst i temperaturkontrollerade ståltankar. Påföljande malolaktisk jäsning utfördes spontant i ekfat.

Lagring Vinet lagrades 26 månader i franska ekfat i varierande storlekar. Efter fatlagringen fick vinet ytterligare 6 månaders lagring i betongtankar för att bli mer integrerat.

Passar till Risotto med grillad Karljohansvamp och riven vällagrad Pecorino.

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.