



Arnaldo Rivera Barolo Vignarionda

Årgång 2016

Art. nr 52220

Pris 859 kr

Storlek 750 ml

Producent Arnaldo Rivera

Ursprung Piemonte, Barolo, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Intensivt och komplext vin med stora smaker av frukt, örter och kryddor. I förgrunden ryms mogna körsbär och hallon, tillsammans med torkad oregano och lakritsrot. Munkänslan är fyllig, med fokuserad syra och strama tanniner i ett långt och nyanserat avslut.

Tillverkning Druvorna avstjälkades och krossades, och musten fick sedan jäsa på temperaturkontrollerade rostfria ståltankar. Enbart naturligt förekommande jäst isolerad från vingården användes initialt. Med macerationen tog processen kring tre veckor. Vinet rackades därefter över på ekfat för spontan malolaktisk jäsning och fortsatt lagring.

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

Passar till Gnocchi med rostade kastanjer och Gorgonzola.

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.

