



Arnaldo Rivera Barolo Ravera

Årgång 2016	Förslutning Naturkork
Art. nr 52222	Druvor Nebbiolo
Pris 659 kr	Alkoholhalt 14%
Storlek 750 ml	Sortiment Systembolagets beställning
Producent Arnaldo Rivera	
Ursprung Piemonte, Italien	
Varukategori Röda viner	

Karaktär En relativt juicig Barolo med intensiva men avrundade tanniner. Smakprofilen har god typicitet, med körsbär och mogna jordgubbar i framkant och en örtig och köttig efterklang. Vinet är fylligt, med markerad syra och ett långt 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 Ugnsbakade anklår med hasselnötter och rödvinssås med rostad vitlök



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.