

2016 Burzi Barolo Capalot



Land	Italien
Region	Piemonte
Distrikt	Barolo
Druva	Nebbiolo
Årgång	2016
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Capalot i La Morra i Piemonte är vinmakaren Burzis absolut bästa och äldsta vingård. Vingården ligger med sydlig exponering 300 meter över havet och har över 70 år gamla vinstockar.

Barolo "Capalot Vecchie Viti" DOCG görs enbart på Nebbiolo-druvor från vingården Capalot, och endast de bästa årgångarna.

Efter den manuella skörden sker alkoholjäsning på ståltank tillsammans med 60 dagar maceration av druvorna. Malolaktisk jäsning och lagring sker i 18 månader på österrikiska Stockinger 30 hl fat. Faten är inte rostade och ger en neutral ekton, då man vill att druvorna ska tala, inte fatlagringen.

Detta vin är fylligare i stilen än en klassisk Barolo tack vare de gamla vinstockarna och då det endast produceras de år då förhållandena varit exceptionella.

Burzi



Burzi drivs av syskonen Caterina och Alberto Burzi, som när de fick arva vingårdar i La Morra i Piemonte av sina morföräldrar beslöt sig för att börja producera sitt egna vin. Deras filosofi är att producera rena och eleganta viner i traditionell stil med stor respekt för regionens historia och morföräldrarnas arv, med vinstockar som planterades för mer än 70 år sedan.