

2018 Burzi Barolo



Land	Italien
Region	Piemonte
Distrikt	Barolo
Druva	Nebbiolo
Årgång	2018
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Barolo Classico DOCG görs på 100% Nebbiolo från vingårdarna Rive, Roncaglia och Rocchettevino i Piemonte.

Efter den manuella skörden sker alkoholjäsning på ståltank tillsammans med 15 dagars maceration av druvorna. Malolaktisk jäsning och lagring sker i 18 månader på österrikiska Stockinger 30 hl fat. Faten är inte rostade utan ger en fin neutral ekton.

Detta vin är en elegant klassisk Barolo med en bra balans mellan tanniner och syra, och med en doft av mogna körsbär, jord, rosor och tobak.

Årgång 2018 var en lite svagare årgång då Burzi inte gjorde sin premium-Barolo Capalot separat som de brukar, utan alla Nebbiolo-druvorna gick in i det "vanliga" Barolo-vinet, som med det blev ett extra fylligt vin detta år.

Burzi



Burzi drivs av syskonen Caterina och Alberto Burzi, som när de fick ärva 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.