



Barbaresco Pajore' 2014 Rizzi

Vitigni:	Nebbiolo 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Langhe - Comune di Treiso (CN)
Tipologia:	Rosso Docc
Nome vino:	Barbaresco DCCG
Annata:	2014
Vitigno:	Nebbiolo

Riteniamo che uno dei produttori che è riuscito a lavorare meglio con l'annata 2014 sia proprio Enrico Dellapiana, al secolo "Enrico Rizzi", perché in molti scambiano ancora il nome della cantina per il suo cognome. Vi abbiamo testimoniato il nostro amore per il Pajore proponendovi a listino anche le vecchie annate perché secondo noi questo va dimenticato in cantina. Le uve per questo gioiellino da maratona in bottiglia arriva dal cru omonimo situato nel comune di Treiso al confine con il Roncaglio e il Montaribaldi del comune di Barbaresco. È, rispetto al Nervo, sempre più ampio e austero già all'approccio olfattivo. Anche qui possiamo agevolmente spendere la parola "classicità" per quel suo rubino tendente al granato ma luminoso, per quei sentori pregnanti di fiori ed erbe amare (genziana e ruta) e frutta ancora acerba, per una sorta di tridimensionalità speziata che abbraccia con calore le "durezze" floreali e fruttate, per la dirittura e l'intensità che riesce a presentare al sorso, per l'eleganza della grana tannica e la solidità che mostra nei sapori in persistenza. Un vino globalmente tenace da spendere oggi su un brasato al Barbaresco (!) ma anche su zuppe in cui non manchi una buona dose di funghi. Le tecniche di maturazione per questo vino restano una garanzia per il suo risultato finale: un anno e mezzo in botti di rovere di Slavonia e poi un altro anno di riposo tra vasche di cemento e acciaio prima di essere imbottigliato.