



BARBARESCO DOCG RIZZI VIGNETO FRATIN®

Fratin est un territoire spécial, une colline aimée par le soleil, l'une des zones les plus adaptées à la vigne Nebbiolo. Une colline qui était autrefois la propriété d'un couvent, d'où le nom dialectal Fratin (en italien, Frère se traduit par Frate).

Jalousement conservée dans notre salle de dégustation, une carte historique peu après les campagnes piémontaises de Napoléon Bonaparte et la brève occupation d'Alba par les troupes françaises, montre comment il y a déjà 200 ans (1819) la propriété alors appelée "Fratino", de devant notre siège de l'entreprise, était cultivé avec des vignes. Dans cette région, nous produisons encore notre Barbaresco "Fratin".

Les raisins de ce vignoble sont vinifiés séparément, pour donner vie à un vin aux caractères intenses, complexes et d'une grande structure.

Formats disponibles: 75 cl



Vignobles: Rizzi - Fratin

Cépage: 100% Nebbiolo

Période de vendange: première quinzaine d'octobre

Vinification et Maturation: pressurage des grappes, fermentation et macération en cuves inox. Le vin évolue pendant au moins 9 mois en grands fûts de chêne de Slavonie. S'ensuit un séjour de plusieurs mois en bouteille déposée dans des caves souterraines.

Degré d'alcool: 13-14,5%

Couleur: rouge rubis intense aux reflets grenat

Arôme: intense et complexe, avec des notes fruitées de confiture et de prunes séchées, des notes florales de violette, vineuses et épicées qui tendent vers l'éthérée au fil des années.

Goût: sec et chaud, tannique, avec une grande structure et une longue persistance aromatique.

Accord mets et vins: seconds plats de viande ou de gibier bien structurés, fromages moyennement affinés et longs