



Brezza Barolo Riserva Sarmassa Vigna Bricco 2017

BREZZA, PIEMONTE, ITALIA 



Rypälelajikkeet	Nebbiolo
Alkoholi	14,50 %
Kuvaus	Sarmassa Vigna Bricco aka Bricco Sarmassa
Ruokasuositus	Tryffeli- ja riistakauden herkuille tyylikäs valinta.
Viinialue	DOCG Barolo Riserva. Brezzalla omistaa 0,4ha kokoisen palstan Vigna Briccoa, joka sijaitsee Sarmassa crun (Barolo) parhailla keskirinteillä. Palsta viettää etelään ja köynnökset on istutettu vuonna 2000.
Lehdistö	95/100p Vinous (Antonio Galloni): “The 2017 Barolo Riserva Sarmassa Vigna Bricco is fabulous. Best of all, it will be ready to drink with minimal cellaring. Kirsch, blood orange, spice, dried rose petal, mint and sweet red cherry all meld together in a Barolo that marries a classic sense of structure with the natural intensity of a drought vintage. This heady Barolo is wonderfully exotic, and a real pleasure to taste today. Impressive.”
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viini kypsyy suurissa vanhoissa Slavonialaisissa tammiastioissa kahden vuoden ajan, jonka jälkeen pullossa neljän vuoden ajan. Kyseistä viiniä tuotetaan vain parhaimpina vuosikertoina, noin 1500 pulloa. Heikompina vuosina palstan viini yhdistetään ‘tavalliseen’ Sarmassa cru viiniin.

Brezza

PIEMONTE, ITALIA

[Brezzan](#) perhe on viljellyt köynnöksiä jo vuodesta 1885 saakka ja viinitila on edelleen saman perheen omistuksessa. Tällä hetkellä tilasta vastaa neljännessä sukupolvessa Enzo Brezza, jonka ensimmäinen vuosikerta oli 1989. Enzo Brezzan setä sekä kummisetä on yksi legendaarisimmista viinintekijöistä Piemontessa, Bartolo Mascarello. Brezza viljelee yhteensä 20 ha viinitarhoja, joista suurin osa sijaitsee Barolon communessa. Brezzalla on myös tarhoja Monforte d'Alban puolella sekä Novellossa. Noin 3 kolme hehtaaria tarhoista sijaitsee Nebbiolo d'Alban sisällä. Vuosituotanto on noin 100 000 pulloa.

Brezzaa voidaan pitää perinteisenä Barolo tuottajana, mutta myös osittain modernistina. Vanhat köynnökset, sadonkorjuu tapahtuu käsin, viinit käyvät villihiivoilla, maseraatiot ovat pitkiä, viinit kypsyvät isoissa vanhoissa Slavonialaisissa tammisammoissa (3000l), viinejä ei kirkasteta eikä suodateta. Poikkeuksena Piemonten alueen 'normiin', Brezzan tuotanto on kokonaan sertifioitua luomua (since 2015). Brezza myös sulkee kaikki heidän DOC-tason viininsä lasikorkilla (Vinolock).

Brezzan viinejä voisi kuvailla eleganteiksi ja puhdaspiirteisiksi, joista ei puutu luonnetta eikä karakteria. Viinit kestävät hienosti kypsytystä, mutta ovat varsin herkullisia nautittavia heti vuosikerran julkaisusta.

"Brezza remains one of Piedmont's great undiscovered gems. The estate's Barolos, made in a rigorously traditional style, show tons of vintage and vineyard character in the classic, mid-weight style that is the signature of traditionally made Barolos." – Antonio Galloni