

Naam van de wijn: Barbera d'Alba

Producent: Sandrone

Herkomstbenaming: Barbera d'Alba DOC, Piemonte

Druivensoort(en): barbera 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De druiven komen van diverse wijngaarden: in Novello (Merli, naar het zuiden gericht, 380 meter hoogte en Rocche di S. Nicola, naar het oostzuidoosten gericht, 420 meter hoogte, voor beide een gemengde bodem met klei als dominant, gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 jaar) en in Monforte d'Alba (Cascina Pe Mol, naar het westen gericht, 500 meter boven de zeespiegel, gemengde bodem met zand als dominant, gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 jaar).



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven van elke wijngaard worden apart gevinifieerd. Na een inweking van 9 dagen op RVS tanks vindt de alcoholische gisting plaats (gemiddeld 28 dagen lang). De malolactische gisting gebeurt in Franse eikenhouten vaten met een inhoud van 500 liter. Een opvoeding van 12 maanden op dezelfde vaten wordt gevolgd door het assembleren van de diverse cuvées en het bottelen. Daarna rusten de jonge wijnen nog 9 maanden op fles.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30-60 minuten voor het serveren in een karaf overdoen om de wijn te laten ademen. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense kleur. Rijke, frisse en fruitige neus. Volle, krachtige, frisse en fruitige smaak, uitstekend in evenwicht. Goed geïntegreerde tannines en vanille tonen van het hout. Complex, pakkend en fluwelig zacht. Serveren: 17-18°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Zeer breed inzetbaar. In zijn jeugd als frisse begeleider van eenvoudige (lunch)gerechten, voorgerechten en gemengde schotels van vleeswaren en milde kazen. Na enige opleg bijzonder geschikt voor smakelijke hoofdgerechten en rijpe (half)harde kazen.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping