

Naam van de wijn: 'Le Vigne' Barolo

Producent: Sandrone

Herkomstbenaming: Barolo DOCG, Piemonte

Druivensoort(en): nebbiolo 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Traditionele Barolo wordt gemaakt van druiven die afkomstig zijn van diverse wijngaarden. Deze 'Le Vigne' combineert de kracht van 4 verschillende wijnbouwgebieden in de Barolo herkomstbenaming: Barolo (Vignane, naar het westen gericht, kalkhoudende klei, 250 meter boven de zeespiegel, gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 25 jaar), Novello (Merli, naar het westzuidwesten gericht, gemengde bodem van mergel en kalk, 400 meter boven de zeespiegel, gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 25 jaar) en Monteforte d'Alba (Conterni, naar het zuiden gericht, gemengde bodem van mergel en kalk, 450 meter boven de zeespiegel, gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 45 jaar en Ceretta, naar het zuidzuidoosten gericht, vrij ondiepe bodem van kalkhoudende mergel en zand, 250 meter boven de zeespiegel, gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 15 jaar).



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven van elk van de vier wijngaarden worden apart gevinifieerd. De inweking duurt 9-10 dagen in RVS tanks, de alcoholische gisting 28 dagen. De malolactische gisting vindt plaats in Franse eikenhouten vaten met een inhoud van 500 liter. In dezelfde vaten volgt een opvoeding van 18 maanden. De assemblage van de diverse cuvées vindt plaats in de zomer van het tweede opvoedingsjaar. Na het bottelen rust de wijn nog 18 maanden op fles voor het verkocht mag worden.

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

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Donker robijnrood van kleur. Indrukwekkende neus met een groot scala aan florale (droge rozen, eucalyptus) en rijp fruitige (pruimen, bramen) aroma's, ondersteund door goed geïntegreerde houttonen, een hint van tabak en specerijen. Bijzonder elegant, uitstekend in evenwicht, goed versmolten tannines, fluweelzachte, bijna milde structuur, veel sap en een lange, zwoele finale met nuances van drop en rijp fruit. Serveren: 18°C. Bewaren: hoewel al in zijn fruit bijzonder aangenaam en zacht, deze wijn heeft een uitstekend oplegpotentieel, minstens 10-15 jaar na de oogst.

Culinair advies: Deze klassieke Barolo vertolkt de ziel van zijn land en verlangt naar typische Piemonteese specialiteiten met in de hoofdrol gesmoord of gebraden vlees en/of Alba truffel. Het combineert echter ook uitstekend met verfijnde en smaakrijke gerechten uit de betere internationale keukens. Verrukkelijk bij de allerbeste, rijpe harde kazen uit Noord-Italië!

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping