

Naam van de wijn: 'Valmaggiore' Nebbiolo d'Alba

Producent: Sandrone

Herkomstbenaming: Nebbiolo d'Alba DOC, Piemonte

Druivensoort(en): nebbiolo 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van de historische en kwalitatief hoogwaardige wijngaarden van 'Valmaggiore' in het Roero district, bij het stadje Vezza d'Alba. Hier werd voor het eerst geoogst in 1974. De naar het zuidzuidwesten georiënteerde wijngaarden liggen op de steile flanken van een heuvel, op een hoogte van 270 meter boven de zeespiegel. De bodem bestaat voornamelijk uit zand. De plantdichtheid is hoog, 8.000 stokken per hectare en de opbrengst is bewust laag gehouden. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 25 jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): De inweking van de druiven duurt 9-10 dagen, de alcoholische gisting 28 dagen. De malolactische gisting vindt plaats op grote Franse eikenhouten vaten met een inhoud van 500 liter, allemaal een jaar oud. Op dezelfde vaten worden de jonge wijnen 12 maanden opgevoed, daarna 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: Zeer uitnodigende rode kleur. Florale en fruitige tonen (kleine rode bessen, bramen, frambozen) domineren de neus, met een hint van goed geïntegreerd hout. Complex, rijk, fruitig en elegant in de mond. Klassiek voorbeeld van een uitstekende nebbiolo wijn. Serveren: 17-18°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Traditioneel geschonken bij smakelijke hoofdgerechten maar kan ook probleemloos de betere voorgerechten begeleiden. Breed inzetbaar in de internationale keuken, zolang het gaat om gerechten van enig niveau van verfijning en kwaliteit.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping