

Naam van de wijn: Barbera d'Alba 'Tre Vigne'

Producent: Vietti

Herkomstbenaming: Barbera d'Alba DOC, Piemonte

Druivensoort(en): barbera

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Een van de betere wijnbedrijven in Piemonte. Op het 35 hectare grote domein wordt er alles aan gedaan om in de 21^e eeuw door te breken tot de absolute top. Voor deze wijn worden de druiven geoogst in wijngaarden uit Castiglione Faletto, Monforte en Castiglione Tinella. De gemiddelde plantdichtheid is 5.000 stokken per hectare, met een lage opbrengst van 40 hl/ha. De bodem bestaat uit een mengsel van kalk en klei. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30-35 jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): Gisting van 10 dagen in RVS tanks bij 26-32°C. Dagelijks worden er wat gistende sappen afgetapt en over de schillenhoed gespreid, terwijl de schillenhoed ook regelmatig wordt ondergedompeld. Na de malolactische gisting ondergaat de jonge wijn een opvoeding van 10 maanden, verdeeld over RVS tanks, barriques van Frans eikenhout en grotere vaten van Slavonisch hout. Ongefilterd gebotteld.

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: Donker robijnrode kleur. Krachtig aromatisch met tonen van rijpe kersen, vanille en viooltjes. Fris in de aanzet, rond, warm en zacht tanninerijk op de tong, complex en evenwichtig, met als toegift een bakje vol rijpe kersen en de 'kus van het hout'. Serveren: 16-18°C. Bewaren: jong lekker in zijn fruit, kan ook enige jaren liggen.

Culinair advies: Traditioneel geserveerd met antipasti, rijke salades, gegrilde seizoensgroente, vleeswaren, rijk gevulde soepen, pasta met groente en/of vlees, kalfs- of varkensvlees en gevogelte met een niet al te zware saus.

Smaaktype: Medium/vol body, aromatisch met houtrijping.