

Naam van de wijn: Barbera d'Asti La Crena

Producent: Vietti

Herkomstbenaming: Barbera d'Asti 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 de 'single vineyard' La Crena in het gelijknamige gehucht bij Agliano (Terme) d'Asti. De wijngaard ligt op het zuiden en heeft een plantdichtheid van 4.800 stokken per hectare. De bodem bestaat uit een mengsel van klei, leem en een beetje kalk. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30/65+ jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): Zeer lage opbrengsten per hectare, 25-26 hl/ha! Gisting op RVS tanks bij relatief hoge temperaturen (30-32°C). Dagelijks meervoudige onderdompelingen van de schillenhoed. Malolactische gisting in barriques (30% nieuw) en gedegen opvoeding op grote vaten, gevolgd door 2 maanden in RVS tanks voor het assembleren en klaren. 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: Volle robijnrode kleur. Zeer aromatisch (gekonfijte sinaasappel, cederhout, viooltjes, gebrande koffietonen, specerijen, zure kersen, verse bessen). Robuust van structuur, stevige maar rijpe zuren, volle, vlezige, rijke, weelderige en sappige smaak. Lange, rijke en krachtige finale. Serveren: 17-18°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Stoofgerechten met vlees, gebraden of geroosterd gevogelte, ovenschotels van met vlees gevulde pasta, gerijpte harde kazen.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping