

Naam van de wijn: Cossetti - Barbera d'Asti Gelsomora

Producent: Cossetti

Regio: Barbera d'Asti, Piemonte, Italië

Druivenras(sen): barbera.

Smaaktype: droog, halfvol, sappig en rijp.

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: gegrilde lamsworstjes, kip uit de oven, konijn, pastagerechten, gegrilde groenten, vegetarische lasagne, pizza en kazen als Pecorino en Manchego.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Sommeliers Hermitage.



Wijnbedrijf: Het wijnbedrijf Cossetti ontstond in 1891 toen Giovanni Cossetti besloot om voortaan niet meer zijn druiven te verkopen aan handelaren, maar om zelf wijn te gaan maken op het familie domein Azienda Agricola San Colombano dat bij het dorpje Castelnuovo Belbo in Piëmonte ligt. Als wijnbedrijf is Cossetti een van de voorbeelden waar traditie en vernieuwing hand in hand gaan, of beter gezegd; Cossetti houdt duidelijk vast aan traditioneel wijn maken en innoveert alleen daar waar het verbeteringen oplevert zonder dat dit de authenticiteit van de wijnen verandert. Door de jaren heen heeft Cossetti laten zien dat het een belangrijke producent is van Piëmontese wijnen. Met ruim 25 hectare aan wijngaarden in Piëmonte heeft Cossetti een goed gevulde en niet gering portfolio met daarin klinkende namen als: Barolo en Barbaresco, maar ook een flink aantal minder bekende of onderschatte crus als Barbera d'Asti "Nizza", Grignolino d'Asti, Ruchè di Castagnole Monferrato en Amartè Piemonte Albarossa. Ook weet Cossetti met de betere basiswijnen een nieuwe norm te zetten, met de reeks Solbrì presenteert Cossetti de monocépage wijnen Cortese, Barbera en Dolcetto als vrolijk makende, fruitige en vooral sappige allemansvrienden.

Regio: Piëmonte, dat voet van de berg betekent, is een heuvelachtig gebied dat in het noorden van Italië gelegen is tussen diverse bergketens die het o.a. beschermen tegen het zeeklimaat. Het ligt op 45° noorderbreedte, dezelfde hoogte als de Bordeaux en het noordelijke deel van de Rhône vallei. Het is een wijnregio die kwalitatief gezien zeer belangrijk is, 70% van de wijngaarden heeft een DOC of DOCG status en waartoe o.a. Moscato d'Asti, Spanna, Gattinara, Boca, Barbera d'Alba, Gavi, Dolcetto d'Alba en Asti Spumante behoren. Uit het district Langhe komen de Barolo en Barbaresco, twee van de allergrootste rode wijnen van Italië. De wijngaarden met nebbiolo druiven van de DOCG Barolo liggen bij het middeleeuwse stadje Alba tussen de 250 en 450 meter hoogte. Piëmonte wordt regelmatig vergeleken met de Côte d'Or in de Bourgogne. Piëmonte en de Côte d'Or hebben een vergelijkbaar landklimaat, dus koude winters, warme droge zomers en een zacht najaar. Beide werken met een enkel rood druivenras die wijnen van wereldniveau geven, in de Bourgogne is dat de pinot noir en in Piëmonte de nebbiolo. Twee kwaliteitswijnen die ook nog eens qua kleur en delicaatheid op elkaar lijken. Daarnaast wordt er zowel in de Côte d'Or als in Piëmonte met het gebruik van afzonderlijk gedefinieerde wijngaarden puur op terroir gewerkt.

Wijngaard & Vinificatie: Midden september worden de druiven geoogst, waarna men deze in de vinificatiekelder ontsielt en een korte koude inweking geeft. Vervolgens laat men de most ruim 3 weken lang een alcoholische gisting ondergaan op temperatuur-gecontroleerde (28°C) roestvrijstalen tanks. Aansluitend volgt persing en het oversteken van de jonge wijn op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en indien nodig geklaard, licht gefilterd en vervolgens gebotteld.

Smaakimpressie: Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van kersen en blauwe pruimen. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit en wilde gedroogde kruiden, die gepaard gaan met een afdronk met zachte tannines en frisse zuren.