

Naam van de wijn: Barbera d'Asti "La Vigna Vecchia"

Producent: Cossetti

Herkomstbenaming: Barbera d'Asti DOCG

Druivensoort(en): barbera 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Sinds 1891 is de familie Cossetti actief in deze wijnbouw regio. Met respect voor de tradities maar met de nieuwe technologieën in ogenschouw genomen, maken zij hier al vele generaties karakteristieke wijnen. In dit deel van Piemonte is de bodem een mengsel van klei en kalk, ideaal voor zoete wijnen, wit of ... rood.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden geogst in deze historische wijngaard van het domein nabij Castelnuovo Belbo. Deze hebben een leeftijd van meer dan 40 jaar en leveren een bescheiden rendement met een hoge fruitkwaliteit. De vergisting vindt plaats in temperatuur gecontroleerde vaten, door de temperatuur niet te hoog op te laten lopen blijven de karakteristieke eigenschappen van de Barbera druif behouden. De rijping van minimaal 1 jaar vindt plaats in grote eikenhouten vaten met een inhoud van 5000 liter. Een deel van de wijn rijpt op barriques (vaten van 225 liter) die 1 jaar gebruikt zijn. De houtinvloed blijft zo beheerst en geeft het de wijn net dat stukje extra complexiteit. Na de rijping worden de wijnen geassembleerd. Op deze manier komen de mooie karakteristieken in de wijn naar boven en speelt het fruit de boventoon en heeft het hout een ondersteunende functie. Grote vaten worden gebruikt om wijnen heel licht te beluchten en hout nauwelijks een rol te laten spelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Rode kleur met paarse indrukken, een intens aanhoudend aroma van rode en zwarte kersen met daarnaast een fijne kruidigheid. De rijke volle smaak blijft elegant met de voor Barbera kenmerkende frisheid. Serveren op 18°C. Bewaren: binnen 5 a 6 jaar na het oogstjaar drinken.

Culinair advies : Combineert goed met traditionele entrees, diverse soorten wit en roodvlees en medium gerijpte half harde kazen.

Smaaktype: medium body elegant, licht kruidig en aromatisch

