

Naam van de wijn: Cossetti - Barolo

Producent: Cossetti

Regio: Barbaresco, Piemonte, Italië

Druivenras(sen): nebbiolo.

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, complex, intens en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 12 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 18°C.

Culinair advies: lamsbout, wild zwijn, fazant, verfijnde pastagerechten en rijpe harde kazen zoals Beaufort, Cantal, Pecorino en Manchego.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy, Riedel Sommeliers Burgundy Grand Cru.



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. Hij deed dit op het familie domein Azienda Agricola San Colombano dat bij het dorpje Castelnuovo Belbo in Piëmonte ligt. Cossetti houdt duidelijk vast aan traditioneel wijn maken en innoveert 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 Barbera producent is, veel van de Barbera d'Asti "Nizza" wijngaarden liggen letterlijk rondom het wijnhuis Azienda Agricola San Colombano. Daarnaast heeft Cossetti regelmatig wijngaarden gekocht in diverse Piëmontese wijngebieden waarmee het met de huidige 25 hectare een voor de streek relatief grote producent geworden is en ondertussen een goed gevulde en niet geringe portfolio heeft met namen als Gavi, Barolo en Barbaresco. Daarnaast presenteert Cossetti met Solbrì een reeks van betaalbare kwaliteitswijnen met de lagere herkomstbepaling Piemonte DOC. De DOCG Gavi is afkomstige van wijngaarden, die beplant zijn met de lokale druif cortese, die gesitueerd zijn rond het stadje Gavi dat in het zuidoosten van Piëmonte ligt richting Genua.

Regio: Piëmonte, dat voet van de berg betekent, is een heuvelachtig gebied dat in het noorden van Italië ligt tussen diverse bergketens die het gebied beschermen tegen het zeeklimaat. Het ligt op 45^e 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. 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. Beide gebieden hebben namelijk een landklimaat en staan bekend om een enkel rood druivenras die wijnen van wereldniveau geven met kenmerken van een lichte kleur en een delicate smaak. 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: Na de handmatige pluk vindt een strenge selectie plaats van de druiven, die vervolgens ontsleed en licht gekneusd worden. Na een koude inweking van enkele dagen laat men de most ruim 3 weken lang een alcoholische gisting ondergaan op temperatuurgecontroleerde (28 en 34°C) roestvrijstalen tanks. Dan volgt persing van de druivenmost en het oversteken van de jonge wijn op barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na een periode van 36 maanden wordt de wijn ongefilterd gebotteld.

Smaakimpressie: Diep, helder robijnrood van kleur met aan de rand een zweem van oranje. In de neus aroma's van rode kersen, aardbeien, pruimen, teer en rozenblaadjes. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, iets van wilde munt en vanille, die gepaard gaan met een lange afdronk met nobele tannines en fraaie zuren.