Giovanni Rosso Barbera d'Alba Donna Margherita

Piemonte - Italië

De wijngaarden voor deze Barbera van Giovanni Rosso bevinden zich in het DOC gebied Barbera d'Alba, in het noorden van Piemonte op percelen tussen circa 350 en 520 meter hoogte met kalk- en kleihoudende bodems. Tijdens de oogst in oktober worden de druiven handmatig geplukt en gesorteerd. Na ontsteeling en een zachte kneuzing vindt de fermentatie plaats in roestvrijstalen tanks waarbij de most in contact blijft met de schillen gedurende ongeveer 10 tot 15 dagen. Gedurende deze fase worden dagelijks pump-overs toegepast en halverwege wordt één délestage uitgevoerd om de extractie van kleur en tannine in de wijn te optimaliseren. Vervolgens rijpt de wijn enkele maanden in grote houten vaten of foudres (ca. 5.000 L) of 50 hl eikenbotte om een milde houtinvloed toe te laten zonder de frisse eigenheid van de Barbera te maskeren. Voor botteling wordt de wijn licht gefilterd om stabiliteit te waarborgen.



Proefnotitie

Intens robijnrood van kleur; in de neus rijpe kersen, framboos en een vleug viooltje; smaak toont sappig rood fruit, levendige zuurgraad en zachte tannines, met een heldere, frisse afdronk.

Drinken bij

Past goed bij salumi en jonge harde kazen, gegrilde aubergine of een risotto met paddenstoelen.

Houdbaarheid

Te drinken vanaf nu tot circa 2029; serveren bij ongeveer 16 °C.

Druivenrassen

100% Barbera





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl