Borgogno Barbera d'Alba Bompe

Piemonte - Italië

De Borgogno 'Bompe' Barbera d'Alba DOC is een eerlijke, traditioneel gemaakte barbera die het terroir van de Langhe zuiver en expressief weergeeft. De druiven zijn afkomstig van oude stokken, met een relatief lage opbrengst maar hoge concentratie. Na een spontane vergisting rijpt de wijn gedurende 12 maanden in grote Slavonische eiken vaten, wat zorgt voor een verfijnde structuur zonder overheersende houtinvloed. De stijl is typisch Barbera: levendige zuren, een medium body en een sappig profiel van rood fruit, zure kersen, viooltjes en een subtiele kruidigheid. Bompe staat voor balans: energiek en drinkbaar, maar met voldoende diepte en spanning voor aan tafel. Een voorbeeldige Barbera met focus en precisie, zoals we die van Borgogno mogen verwachten.



Proefnotitie

Robijnrood met paarse rand. Geur van kersen, braam, viooltjes en een hint van kruidnagel. Sappige aanzet, frisse zuren, soepele tannines en een elegante, droge afdronk.

Drinken bij

Ideaal bij vitello tonnato, gevulde pasta's met vlees, gegrilde kip of licht gekruide stoofgerechten. Ook erg goed bij tomaatgedreven sauzen en Parmigiano.

Houdbaarheid

Nu op dronk, maar ontwikkelt zich 4-6 jaar na oogst. Verliest frisheid na te lange rijping, maar wint aan aardse diepgang in de fles.

Druivenrassen

100% Barbera





BIO

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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