

Naam van de wijn: Barbaresco Masseria

Producent: Vietti

Herkomstbenaming: Barbaresco DOCG, Piemonte

Druivensoort(en): nebbiolo

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Een van de betere wijnbedrijven in Piemonte. Op het 35 hectare grote domein wordt er alles aan gedaan om in de 21^e eeuw door te breken tot de absolute top. De druiven voor deze wijn worden geoogst in de 'Cru' wijngaard Masseria (Neive). De 1,4 hectare grote wijngaard is geleid volgens het Guyot systeem en heeft een plantdichtheid van 4.600 wijnstokken per hectare. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 40 jaar. De bodem van deze zuidelijk georiënteerde wijngaard bestaat uit een mengsel van kalk en klei.



Vinificatie (wijnbereiding): 13 dagen in open RVS tanks bij 30/32°C voor de alcoholische gisting, kort daarop gevolgd door de malolactische gisting. 24 maanden opvoeding op hout, 2 maanden in RVS tanks voor het assembleren en klaren. Ongefilterd gebotteld.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30-60 minuten voor het serveren in een karaf overdoen om de wijn te laten ademen. U kunt ook grote, brede glazen gebruiken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Diep granaatrode kleur. Intens aromatisch, met florale en rijpe fruitige tonen (vijgen, pruimen), kreupelhout met lichte rokerige accenten. Vettig, fluweelzacht, goed gestructureerd en evenwichtig, met een lange en weelderige afdronk. Serveren: 18°C. Bewaren: al verrassend lekker in zijn jeugd, zeer goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Ideaal bij schotels van gesmoord vlees in bruine (wijn)saus, risotto of pasta met eekhoortjesbrood en/of zwarte truffel, gestoofd of geroosterd wild, gerijpte harde kazen.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping