

ViNO&CiBO



VINI
FIERAMOSCA

- 1950 -

CANTINA SOCIALE DI BARLETTA

Locatie :

Barletta is een Italiaanse stad in de regio Apulië (Puglia) en samen met Andria en Trani hoofdstad van de nieuwe provincie Barletta-Andria-Trani.

De stad is gesticht door de Romeinen onder de naam Barlum, als haven van de inlandse stad Canusium (het huidige Canosa di Puglia).

Apulië (Italiaans: Puglia) is een regio in Zuidoost-Italië, ten noordwesten van en inclusief de hak van de Laars van Italië, gelegen aan de Adriatische Zee en de Ionische Zee op ongeveer 80 kilometer van de kust van Albanië. Puglia is de meest oostelijke regio (landstreek) van Italië.

Over Vini Fieramosca :

De geschiedenis Fieramosca-wijnen beginnen in het noorden van Puglia op het platteland van Barletta.

De Cantina Sociale di Barletta werd in 1950 opgericht door een groep deskundige landbouwproducenten met veel passie.

In hun 70-jarige activiteit hebben ze producten van de hoogste kwaliteit gecreëerd met het merk "Fieramosca", waarbij ze opmerkelijke nationale en internationale prijzen hebben gewonnen.

De naam "Fieramosca" doet denken aan de dappere ridder "Ettore Fieramosca" ter gelegenheid van de slag genaamd "Disfida di Barletta" op 13 februari 1503.

De namen van de selectie "Vini Fieramosca" brengen een deel van de geschiedenis van ons gebied terug.

VINO&CIBO



I CRU' PASSIONERO

Il Cavaliere “Rosso Barletta D.O.C. CRU 2017 - 750ml

Rode wijn - Il Cavaliere “Rosso Barletta D.O.C. CRU - 2017 - verrijnd in hout - 750ml

Robijnrode kleur die neigt naar granaat en oranje reflecties bij het ouder worden, heeft een fijne neus, met overheersende hints van rode bessen en kruiden.

De smaak is evenwichtig en persistent.

Druivensoort: Nero di Troia 100%

Teeltgebied: Barletta platteland.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

Het is een Nero di Troia DOC geselecteerd door het merk Passionero.

Food Pairing:

Lekker bij rood vlees en gekruide kazen.

Service temperatuur:

16-18 °C

Alcohol percentage:

13%



1503 “Nero di Troia I.G.P” CRU - 2017 - 750ml

Rode wijn “Nero di Troia I.G.P” CRU - 2017 - 750ml

Intense robijnrode kleur, de neus is complex, met fruitige en kruidige tonen. De smaak is vol, evenwichtig en persistent.

Druivensoort: Nero di Troia IGP

Teeltgebied: Barletta platteland.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

1503 is een fluweelzachte Nero di Troia verkregen uit de vinificatie van druiven geselecteerd door het merk Passionero. Na maceratie bij temperatuurgecontroleerd en malolactisch, worden wijnen van verschillende percelen geassembleerd en een paar maanden geplaatst om te rusten in barriques van de tweede en derde passage voor een periode van 10 tot 12 maanden. Een paar weken voor het bottelen ondergaat het een lichte persing. Flesrijping helpt de productkwaliteit te verfijnen en duurt maar liefst 18 maanden.

Food Pairing :

Lekker bij rood vlees en gekruide kazen.

Service temperatuur :

16-18 °C

Alcohol percentage :

14,5%



Priamis “Nero di Troia I.G.P.” CRU - 2017 - 750ml

Rode wijn - Priamis “Nero di Troia I.G.P.” CRU - 2017 - 750ml

Intense robijnrode kleur, met tonen van rijp fruit, zoethout, kruiden en vanille.
De smaak is vol, goed in balans, persistent en harmonieus.

Druivensoort: Nero di Troia IGP

Teeltgebied: Barletta platteland.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

Het is een Nero di Troia, druiven geselecteerd door het merk Passionero.
De met de hand geplukte druiven gaan naar de vinificatietanks. De eerste dag van de gisting wordt de wijn onderworpen aan een lichte persing van maximaal 20% om de concentratie te verhogen. De maceratie met de schil duurt 15 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 28 °C in betonnen tanks. Dan rust de wijn in roestvrijstalen tanks totdat het malolactische proces is voltooid, wat meestal plaatsvindt in november en onmiddellijk daarna gaat hij naar nieuwe barriques waar hij 12 maanden rijpt voordat hij wordt gebotteld en ten minste 6 maanden rust om dan pas op de markt te worden gebracht.

Food Pairing :

Lekker bij rood vlees en gekruide kazen.

Service temperatuur :

16-18 °C

Alcohol percentage :

14,5%



Sorge “Nero di Troia I.G.P.” CRU - 2021 - 750ml

Rosé wijn “Nero di Troia I.G.P.” CRU - 2021 - 750ml

Cerasuolo roze kleur, in de neus fruitig en bloemig. Fris en evenwichtig.

Druivensoort: Nero di Troia IGP

Teeltgebied: Barletta platteland.

Vinificatie:

Het is een Rosé, Nero di Troia-druivensoort geselecteerd door het merk Passionero. Handmatige oogst, zachte persing, lage temperatuur en gisting in roestvrijstalen stalen tanks.

Food Pairing:

Als aperitief, salades, pasta, frisse en gezonde gerechtes.

Service temperatuur :

6-8 °C

Alcohol percentage :

12,5%



Malache' - Witte wijn "Malvasia Bianca I.G.P." CRU - 2021 - 750ml

Witte wijn - Malache' "Malvasia Bianca I.G.P." CRU - 2021 - 750ml

Strogele kleur, de neus is complex, bloemig en heeft een frisse smaak, fijn en met een goede persistentie.

Druivensoort: Malvasia Bianca IGP

Teeltgebied: Barletta platteland.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

Vinificatie van Malvasia-druiven gekweekt in het ideale microklimaat van Barletta. Deze worden, na een zorgvuldige handmatige oogst en een zachte persing, gevinifieerd bij een lage temperatuur.

Food Pairing:

Lekker bij rood vlees en gekruide kazen.

Service temperatuur :

6-8 °C

Alcohol percentage :

12,5%





I CLASSICI

Svevo “Nero di Troia I.G.P.” - 2019 - 750ml

Rode wijn “Nero di Troia I.G.P.” - 2021 - 750ml - verfijnd in houten vaten

Robijnrood met granaatreflecties. In de neus hints van bramen en jam van rood fruit, in de mond is het zacht maar met een goede tannine die de balans perfectioneert. Het heeft een lange en aangename afdrank.

Druivensoort: Troia Rosso Barletta D.O.C.

Teeltgebied: Kalkhoudend / kleiachtig / mediterrans klimaat.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

Het is een Nero di Troia DOC geselecteerd door het merk Passionero.

Food Pairing :

Ideaal voor hartige voorgerechten, gebrad, gerijpte kazen

Service temperatuur :

16-18 °C

Alcohol percentage :

13,5%



Antenisi “Primitivo I.G.P.” - 750ml

Rode wijn - Antenisi “Primitivo I.G.P.” - 750ml - verfijnd in houten vaten

Rijp rood fruit met bloemige tonen. Hints van vanille en tabak.
In de mond bevestigt het de reuksensaties.
Veroudering in houten vaten geeft het zachtheid en rondheid.
Juiste compromis tussen tannines en zuurtegraad.

Druivensoort: Primitivo IGP

Teeltgebied: Barletta platteland.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

De druiven worden van de stelen verwijderd, de gekneusde druiven worden gekoeld en overgebracht naar een roestvrijstalen tanks waar de maceratie van ongeveer 8-10 uur plaats vindt. De most wordt geklaard en op lage temperatuur gefermenteerd, ideaal om de aroma's en de natuurlijke zuurgraad van de Negroamaro beter te behouden.

Food Pairing :

Lekker bij rood vlees en gekruide kazen.

Service temperatuur :

16-18 °C

Alcohol percentage :

13,5%



Ettore “Negroamaro I.G.P.” - 750ml

Rosé wijn - Negroamaro I.G.P.” - 750ml

Geur van framboos en aardbei, met enkele nuances van zwarte peper en mediterrane kruiden.

Druivensoort: Negroamaro

Teeltgebied: Barletta platteland.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

De druiven worden van de stelen verwijderd, de gekneusde druiven worden gekoeld en overgebracht naar een roestvrijstalen tank waar de maceratie van ongeveer 8-10 vindt plaats uur. De most wordt geklaard en op lage temperatuur gefermenteerd, ideaal om de aroma's en de natuurlijke zuurgraad van de Negroamaro beter te behouden.

Food Pairing :

Lekker bij alle gerechten en in het bijzonder vissoepen .

Service temperatuur :

6-8 °C

Alcohol percentage :

12%





I CAVALIERI

Abenavoli “Bombino Bianco I.G.P.” - 2021 - 750ml

Witte wijn - Abenavoli “Bombino Bianco I.G.P.” 2021 - 750ml

De neus is helder en schoon, met een reeks aroma's die doet denken aan de wilde bloemen met een evenwichtige zuurtegraad.

In de mond is hij uitstekend in balans, licht zuur.

Druivensoort: Bombino Bianco IGP

Teeltgebied: Barletta platteland.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

Ontstelen, persen en lange maceratie op de schillen.

Gisting bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks.

Food Pairing :

Uitstekend bij voorgerechten op basis van schaaldieren, het is ook de moeite waard om te proberen met gebakken zeevis.

Speciaal met een goed zout voorgerecht.

Service temperatuur :

6-8 °C

Alcohol percentage :

12%



Giovenale “Chardonnay I.G.P.” - 2021 - 750ml

Witte wijn - Giovenale “Chardonnay I.G.P.” 2021 - 750ml

Geparfumeerde wijn met een fijn en delicaat bouquet, geel -strogeel van kleur en frisse smaak met een licht zure noot.
Hints van vanille.

Druivensoort: Chardonnay IGP

Teeltgebied: Barletta platteland.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

Ontstelen, persen en lange maceratie op de schillen.
Gisting bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks

Food Pairing :

Uitstekend bij schaaldieren, zeevruchten en zachte kazen

Service temperatuur :

6-8 °C

Alcohol percentage :

13,5%



Abignente “Malvasia Bianca I.G.P.” - 2021 - 750ml

Witte wijn - Abignente “Malvasia Bianca I.G.P.” 2021 - 750ml

Boeket: helder en briljant voor het oog. De neus is aromatisch met bloemige noten, gevolgd door fruitige toetsen van witte perzik, appel en abrikoos.

Smaak: In de mond bevestigt het de reuksensaties vol, fris en hartig, vol en zacht, met een lange persistentie.

Druivensoort: Chardonnay IGP

Teeltgebied: Barletta platteland.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

Ontstelen, persen en lange maceratie op de schillen.

Gisting bij gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen tanks

Food Pairing:

Het leent zich voor tal van combinaties. Heerlijk bij ham en meloen.

Service temperatuur:

6-8 °C

Alcohol percentage:

12%



Fanfulla “Negromaro I.G.P.” - 2021 - 750ml

Rosé wijn - Fanfulla “Negromaro I.G.P.” 2021 - 750ml

Boeket : geur van framboos en aardbei, met enkele nuances van zwarte peper en mediterrane kruiden.

Frisse smaak in de mond, volle en aangename fruitige afdronk.

Druivensoort: Negroamaro IGP

Teeltgebied: Barletta platteland.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

De druiven worden ontsleed, de gekneusde druiven worden gekoeld en overgebracht naar een roestvrijstalen tank waar de maceratie plaatsvindt gedurende ongeveer 8-10 uur. De most wordt geklaard en op lage temperatuur gefermenteerd, ideaal om de aroma's en natuurlijke zuurtegraad van Negroamaro optimaal te behouden.

Food Pairing :

Lekker bij alle gerechten maar vooral bij vissoepen.

Service temperatuur :

6-8 °C

Alcohol percentage :

12%



Fieramosca “Nero di Troia.G.P.” - 2020 - 750ml

Fieramosca “Nero di Troia.G.P.” - 2020 - 750ml

Boeket: Rijp rood fruit met bloemige tonen en hints van vanille en tabak.
Smaak: In de mond bevestigt het de reuksensaties. Juist compromis tussen tannines en zuurtegraad.

Druivensoort: Chardonnay IGP

Teeltgebied: Barletta platteland.

Oogst: Handmatig in kleine dozen eerste week van september.

Vinificatie:

Ontstelen, persen en lange maceratie op de schillen.
Gisting bij gecontroleerde temperatuur in roestrijstalen tanks.

Food Pairing:

Lekker bij rood vlees en gekruide kazen.

Service temperatuur:

16-18 °C

Alcohol percentage:

12%



Brio Millesimato Moscato “Malvasia Moscato Dolce Millesimato vintage” - 2020 - 750ml

Mousserende wijn “Malvasia Moscato Dolce Millesimato vintage 2020”
(aromatische mousserende kwaliteitswijn) - 750ml

Schitterend strogeel. Fijne en aanhoudende perlage. Intens geur, rijk in de neus, het onthult het typische aroma van Malvasia- en Moscato-wijnstokken, gekenmerkt door frisse fruitige tonen van meloen, ananas en rijpe perzik en bloemige jasmijn en lychee. In de mond is de zoetheid overheersend, zij het in evenwicht gehouden door een goede zuurtegraad. Onmiskenbare hints van rijp zoet fruit en een aangename aanhoudende zoete nasmaak van honing.

Druivensoort: Moscato

Teeltgebied: Druiven met name afkomstig van onze leden op het platteland van Barletta in PUGLIA.

Oogst: Afhankelijk van het oogstjaar vindt de oogst plaats tussen eind augustus en begin september, om een correcte rijping en een goede zuurgraad van de druiven te verzekeren.

Vinificatie:

Zachte persing en fermentatie in stalen containers bij een gecontroleerde temperatuur om de natuurlijke aroma's van de druiven te behouden en een basiswijn te verkrijgen die rijk is aan zuurgraad en parfums. De tweede gisting vindt plaats door inoculatie van geselecteerde gisten in stalen tanks bij gecontroleerde temperatuur en druk (autoclaven) volgens de Charmat-methode.

Food Pairing.:

Sommigen houden ervan om het gekoeld als aperitief te serveren, maar de ideale combinatie voor deze wijn zijn desserts: cakes, taarten, lepel-desserts en chocoladebases hebben de zuurgraad, levendigheid en zoetheid van een mousserende wijn nodig. In de Italiaanse traditie wordt het vaak gecombineerd met feestelijke desserts: panettone, pandoro en colomba.

Service temperatuur :

5-6 °C

Alcohol percentage :

6,5%

