

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Barbera d'Alba 'Rinaldi'

EIGENAAR:	Azienda Marziano & Enrico Abbona
LAND:	Italië
GEBIED/STREEK:	Piëmonte
DRUIVENSOORTEN:	Barbera
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	25 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Monteforte d'Alba / Kalk- en zandachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	De rijping moet tenminste 14 maanden bedragen, waarvan 6 op eikenhouten vat van willekeurige afmeting. Marziano Abbona vergist de wijnen op temperatuur gecontroleerde gesloten vaten. De wijn ondergaat een tweede gisting om de wijn wat zachter en ronder te maken, gevolgd door een lagering op barrique van 8 maanden. Daarna wordt de wijn overgeheveld op fusten van Sloveens hout voor verdere lagering.
ALCOHOL:	13%
SCHENKTEMPERATUUR:	16-18 °C.
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Karafferen
SMAAKPROFIEL:	Rood – droog, vol & robuust
KARAKTERISTIEK:	Krachtige neus van zwarte bessen en laurier. Rijke smaak met gul fruit van zwarte bessen, teer en bittere chocola. Stevig omlijst door een raamwerk van vlezig tannine. Bijzondere vermelding: 91 punten Wine Spectator, december 2009 Gambero Rosso 2009: 2 bicchieri (glazen) (2006 jaargang).

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed bij rijke stoofgerechten met diepe smaken, stevige wildgerechten met gebrande smaken en gegrild en gebakken ribstuk met een stevige saus. Ook goed bij Dry Aged roodvlees en BBQ gerechten met gebrande tonen en stevige sauzen.