

# 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

### Barolo 'Pressenda'

<b>EIGENAAR:</b>	Azienda Marziano & Enrico Abbona
<b>LAND:</b>	Italië
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Piëmonte
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Nebbiolo
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	25 – 40 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Monteforte d'Alba, kalk- en kiezelachtige grond, plantdichtheid: 5000 stokken./ha. Ligging wijngaard± 380 m boven zeespiegel met zuidelijke ligging.
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Nebbiolo rijpt zeer laat. Oogst vindt meestal begin tot medio oktober plaats. Na de handpluk gaan de druiven in speciale gistkuipen die de gistende most continu roteren. Na vergisting wordt de wijn overgepompt en rijpt 12 maanden op barrique en vervolgens nog 18 maanden op eikenhouten vaten van 30 hl.
<b>ALCOHOL:</b>	14%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	16-18 °C.
<b>GLASWERK:</b>	Bordeaux glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Karafferen
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood – droog, vol & elegant

**KARAKTERISTIEK:**

Donkerrode kleur met lichtoranje reflectie. Geschakeerd aroma met primaire en secundaire aroma's van rijp rood fruit, egelantier en viooltjes. Evenwichtig mondgevoel met veel diepte en goed fruit. Krachtige structuur met aardse nuances. Veel lengte in de afdronk.

Belangrijk om de wijn te chamberen tot een temperatuur van 20 - 22° C. Lager is beslist te koud. Te openen 1 -3 uur voor serveren. Voorzichtig uitschenken i.v.m. depotvorming. Decanteren is echter niet nodig. Te veel zuurstof droogt de wijn onnodig uit.

**WIJN EN SPIJS ADVIES:**

Goed bij stoofgerechten met rijpe tonen, wildgerechten met kruidige tonen en rood fruit, gegrild en gebraden ribstuk met romige saus en gegaarde groenten. Ook mooi bij Dry Aged roodvlees met kruidige tonen en rijke gerechten van de BBQ.