

Barbera d'Alba Superiore Peiragal

Omschrijving

Een warme, robuuste, volle en plezierige wijn. Robijnachtige, bijna paarse kleur. De frisse en levendige neus heeft duidelijke tonen van zwarte bes, bessen, geroosterde hazelnoot en vanille. Aangenaam, evenwichtig en harmonieus; de smaak is elegant met zachte tannines. De kruidige en houtachtige tonen gaan perfect samen.

Druivenras(sen)

Barbera

Vinificatie

Modern. De druiven worden met de hand geplukt en zo snel mogelijk naar de kelders gebracht waar ze worden geperst. Fermentatie vindt plaats op een gecontroleerde temperatuur in thermo-geconditioneerde tanks. Maceratie duurt negen dagen op een temperatuur van 28 graden, gevolgd door fermentatie. Zodra dit is voltooid, wordt de wijn overgeheveld in cementvaten die zijn bekleed met glasvezel en geïsoleerd door kurk om de nagistingstemperatuur van 20 graden voor een langere periode te handhaven. Op deze manier begint de malolactische gisting spontaan. De rijping van 10 maanden in kleine lichtgeroosterde Franse eikenhouten vaten zorgt ervoor dat de wijn een perfect evenwicht heeft tussen tannines, zuurgraad en alcohol. Het eikenhout geeft een zacht vleugje hout aan de wijn naast de andere aroma's en smaken. Geen overheersende smaak, in plaats daarvan versmelten ze allemaal in één unieke, aangename smaak. Rijping vindt twee jaar na de oogst plaats en bereikt zijn topconditie tussen twee en vijf jaar oud.

Herkomst

Peiragal is een heuvel gelegen in het Barolo-gebied. Peiragal is een oud woord in dialect dat zachtglooiende heuvels betekent die zijn samengesteld uit zeer compacte kleihoudende kalksteen en grote stenen. Deze bodemsoort beperkt de hoeveelheid regenwater die wordt opgenomen, waardoor de wortels diep groeien op zoek naar vocht dat vervolgens door capillaire werking opstijgt uit de onderste lagen. Het resultaat is dat de wijnstok los op elkaar gepakte trossen bessen produceert en daardoor een wijn met een hoge structuur, die matig zuur is en een uitgebalanceerd alcoholgehalte heeft met ingetogen, delicate tannines.

Eettips

Deze wijn met body is erg lekker bij pastagerechten en gegrild vlees.

Bijzonderheden

Er kan nog vele jaren van deze wijn genoten worden! Peiragal is een dialect



uit Piëmonte.

Wijnhuis omschrijving

Klassiek wijnhuis gelegen in het mooie dorp Barolo. Al meerdere generaties hebben gewerkt aan de huidige kwaliteit en de omvang van dit ongeveer 110 hectare tellende domein. Huidige eigenaren zijn de gedreven Ernesto en Anna Abbona. Samen met dochter Valentina en zoon Davide hebben zij de dagelijkse leiding en bouwen voortdurend aan authenticiteit en kwaliteit.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0409203
Wijnsoort:	Rode wijnen
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	15
Jaar:	2022
Land:	Italië
Streek:	Piemonte
Appellatie:	DOC Barbera d'Alba Superiore
Wijnhuis:	Marchesi di Barolo