

Barbaresco Serragrilli

Omschrijving

Granaatrode kleur met robijnrode reflecties. Intense aroma's met daarin duidelijk aanwezig fruit, rozen en kruiden. De smaak is vol, elegant en stevig en ook hier komen tonen van fruit, rozen en kruiden naar voren.

Druivensoort(en)

Nebbiolo

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt en vervolgens snel naar de kelder gebracht waar ze ontleend worden en zachtjes gekneusd. Daarna ondergaan de druiven fermentatie onder gecontroleerde temperatuur van 28-30 graden celsius in roestvrijstalen tanks. Maceration van de schillen duurt 8 dagen waarin het sap regelmatig van de bodem naar de bovenkant van de tank wordt gebracht om elegante tannine en mooie kleur aan de wijn te geven. Na de fermentatie worden de natuurlijke suikers van de druif volledig omgezet in alcohol. De wijn wordt overgeplaatst in betonnen tanks met glasvezel. Post-fermentatie op een temperatuur van 22 graden. De Barbaresco rijpt nog in eikenvaten gedurende 1 jaar, gedeeltelijk Sloveense of Franse eiken vaten en een ander gedeelte

Herkomst

Serragrilli is een bescheiden heuvel gelegen in de gemeente Neive. Door de zonnige zuidwestelijke ligging zijn de Nebbiolo druiven blootgesteld aan de zon tot in de late avond. De bodem is compact.

Eettips

Door de stevige structuur past deze wijn goed bij hoofdgerechten met rood vlees, pasta's, stoofschotels en oude kazen.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0409067
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14
Jaar:	2013
Streek:	Piemonte
Appellatie:	DOCG Barbaresco
Wijnhuis:	Marchesi di Barolo

