BARBERA del MONFERRATO D.O.C. - Rode wijn

VINI MACCAGNO



Kenmerken: Wijn met een robijnrode kleur, variërend van licht tot intens. Het bouquet is verfijnd en karakteristiek. De smaak is droog, licht tanninerijk met toetsen van rood fruit en aangenaam in de mond.

Tip gerechten: Pasta's, geroosterd wit en rood vlees en halfgerijpte kazen Deze elegante en evenwichtige wijn is een uitstekende begeleider van een volledige maaltijd. Serveren bij een temperatuur van 15 tot 18 °C.

Druivensoort: 100% Barbera
Bodem + ligging: Klei- en kalkrijke gronden. Oogst: eind september

Wijnbereiding: Vinificatie: temperatuurgecontroleerde gisting in roestvrijstalen tanks met een middellange schilweking. Rijping in inox en vervolgens 3 maanden op fles.

Wijnanalyse: Alcoholpercentage 13% vol. - bevat sulfieten

Wijnhuis - Gebotteld door Vini Maccagno s.a.s., Ferrere, Italië.

Wat meer info: *Barbera is een van de meest typische wijnen van Piemonte. Hij wordt gemaakt van de gelijknamige inheemse druivensoort, die weliswaar minder oud is dan andere beroemde Piemontese druiven zoals Moscato, Grignolino en Nebbiolo. Door de eeuwen heen heeft Barbera zich echter sterk verspreid en vandaag is het de meest aangeplante blauwe druif van de regio.*
Barbera wordt op de markt gebracht onder verschillende gecontroleerde oorsprongsbenamingen, waaronder de bekende Barbera d'Asti en Barbera d'Alba. Een typisch Piemontese variant is de Barbera Vivace, een jonge wijn met een lichte natuurlijke pareling.
Tussen de Barbera-wijnen uit Alba, Asti en Monferrato bestaan duidelijke verschillen. Die zijn voornamelijk het gevolg van de uiteenlopende terroirs en microklimaten van deze wijngebieden. Hierdoor krijgt elke wijn zijn eigen karakter en stijl.
Barbera wordt beschouwd als een wijn van grote klasse en geniet internationale waardering. Dankzij zijn veelzijdigheid past hij niet alleen uitstekend aan tafel, maar wordt hij ook gebruikt bij de bereiding van typische Piemontese gerechten, zoals gebraad van vlees en risotto's.