

ITALIA, BAROLO DOCG Collina Serragrilli 'La Túr'

Barolo en Barbaresco zijn ontegensprekelijk de 2 grote heren van Piëmonte. Ze mogen gerekend worden tot Italië's allergrootste wijnen. Ze worden gemaakt in het Noordwesten van Italië met slechts één druif: de Nebbiolo. Alhoewel Barbaresco misschien soms een beetje te lijden heeft onder de grote faam van de iets beroemdere Barolo, moet hij eigenlijk niet onderdoen voor zijn grote neef. Barolo heeft gewoonlijk iets meer kracht maar Barbaresco mag dan weer op wat meer elegantie rekenen. Het beste bewijs dat ze elkaar waard zijn, is dat er weinig experts in een blinde proeverij het verschil tussen de twee kunnen vinden. Hun twee vrij kleine productiegebieden liggen slechts een tiental kilometer van elkaar verwijderd rond de stad Alba. Beide hebben sinds 1980 recht op de DOCG-status (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Een Barbaresco moet 2 jaar rijpen alvorens verkocht te mogen worden, een Barolo 3. De Barolo van Collina Serragrilli heeft een mooie robijnrode kleur met lichte evolutie. Bij rust elegante neus van opgelegde pruimen, rijp zwart fruit en zoethout. Bij walsen worden deze aroma's versterkt en komt er een aangenaam vleugje zwarte chocolade bij. In de mond aangename verfrissende zuren gekoppeld aan krieken en kersen, wat zoethout en een leuk bittertje in de finale. De tannines zijn mooi versmolten en de afdronk is lang. Aangezien de wijn reeds 3 jaar rijpte in de kelders van het domein (2 jaar op vat, 1 jaar op fles) is hij onmiddellijk drink-klaar. U kan hem desgewenst nog bewaren tot zijn 10e jaar zeker!. Schenk ook deze wijn iets koeler, op zo'n 16 à 17 graden.

Artikelnummer:	727F
Land:	Italië
Regio:	Piëmonte
Appelatie:	DOCG Barolo
Druivensoort:	Nebbiolo
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	3 Jaar

BAROLO DOCG Collina Serragrilli 'La Túr'

Le Barolo et le Barbaresco, les deux grands seigneurs du Piémont, font sans conteste partie des plus grands vins italiens. Ils sont produits dans le nord-ouest de l'Italie à base d'un seul cépage, le «nebbiolo». Même si le Barbaresco souffre un peu de la plus grande notoriété du célèbre Barolo, il ne le cède en rien à son grand neveu au niveau de la qualité. Si le Barolo est généralement un peu plus puissant, le Barbaresco se distingue par sa grande élégance. Il ne fait aucun doute que les deux vins se valent car très peu de dégustateurs, même les plus avertis, réussissent à les distinguer dans des dégustations à l'aveugle. Situées respectivement au nord et au sud de la ville d'Alba, les deux aires de production ne sont éloignées que d'une dizaine de kilomètres. Depuis 1980, les deux appellations ont droit au statut DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Le Barbaresco doit subir un élevage de deux ans avant d'être commercialisé, le Barolo un élevage de trois ans. Ce Barolo a une séduisante robe rouge rubis marquée par une légère évolution. Premier nez sur la prune à l'alcool, les petits fruits noirs et la réglisse. A l'aération, ces arômes s'intensifient et évoluent sur de délicates touches de chocolat noir. La bouche révèle une agréable fraîcheur, des saveurs de cerise et de griotte, des senteurs de réglisse, des tanins enrobés et une agréable touche amère dans la finale longue et savoureuse. Comme le vin a mûri trois ans dans les chais du domaine (deux ans en fûts et un an en bouteille), il est prêt à boire. Mais vous pourrez le conserver sans problèmes. A servir légèrement refroidi à 16-17 degrés.

N°:	727F
Pays:	Italie
Région:	Piëmonte
Appellation:	DOCG Barolo
Cépage:	Nebbiolo
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	3 Jaar