

ITALIA, BARBERA D'ALBA DOC Collina Serragrilli

'Piëmonte' is een regio in Noord Italië die aan de noord- en westkant door de Alpen wordt afgesloten van Frankrijk en Zwitserland. De bekendste appellaties (DOCG) zijn hier ongetwijfeld Barolo en Barbaresco. Het is een beetje het Bourgogne van Italië en is een keurige en goed georganiseerde regio. De bewoners hier zijn altijd bezig, er hangt een sfeer van blijmoedige ijver. In Turijn bouwen ze auto's, rond Alba maken ze wijn en in de herfst gaat iedereen op jacht, naar truffels of paddenstoelen, zwijnen of patrijzen, als het maar lekker is... Turijn is het actieve centrum, daar gebeurt het allemaal, of het nu industrieel, financieel of cultureel is. Het is een chique stad waar alles mooi oogt en het typisch Italiaanse 'fare bella figura', het je zo mooi mogelijk voordoen, tot kunst is verheven, dit is Italië! De stad 'Alba' ligt in het centrum van de heuvelachtige 'Langhe', daar waar het wijn maken in Piëmonte zijn hoogtepunt bereikt. Deze Romeinse stad is het centrum van de streek en gonst van bedrijvigheid. Het is de vestigingsplaats van een aantal grote wijnbedrijven, een beetje vergelijkbaar met wat Beaune voor de Bourgognestreek is. In het plaatsje 'Neive' ligt het vrij kleine (16 hectare) wijndomein 'Collina Serragrilli'. Het is reeds sinds de negentiende eeuw (5 generaties!) eigendom van de familie 'Lequio'. Vandaag zijn het de drie zussen Rosanna, Daniela en Antonella Lequio die het domein leiden. Lange tijd is de Barbera-druif beschouwd als een waarvan je slechts eenvoudige wijnen kon maken maar begin jaren tachtig is daar verandering in gekomen wanneer enkele grote namen (Angelo Gaja o.a.) en gereputeerde huizen door het maken van prachtige 100% Barbera-wijnen, aan iedereen hebben kunnen bewijzen hoe hoogstaand deze druif wel is mits je er de nodige zorg aan besteedt! Deze van Collina Serragrilli is fris en levendig en heeft een zeer aangename fruittoets die hem ook jong al toegankelijk maakt. U kan hem dan ook al vanaf zijn tweede jaar drinken of nog bewaren tot zijn zesde à zevende levensjaar. Schenk hem op 16 à 17 graden bij een Italiaans voorgerecht zoals Parmaham of Prosciutti di San Daniele. Ook mooi bij lamsbout of rundvlees en Parmezaanse kaas. Heel lekker!

BARBERA D'ALBA DOC Collina Serragrilli

Pendant longtemps, le cépage barbera a été considéré comme un cépage pour vins simples, mais au début des années 80, cette situation a changé lorsque quelques grands noms du vin (Angelo Gaja entre autres) et quelques maisons de grande renommée ont fourni la preuve, en élaborant des vins splendides à base du seul cépage barbera, que ce cépage est capable de produire les meilleurs vins à condition de bien le soigner. Celui de Collina Serragrilli est un vin vif et frais, au fruité agréable qui le rend accessible dès sa prime jeunesse. Vous pouvez le boire à partir de sa troisième année mais aussi le garder jusqu'à sa septième ou sa huitième année. Servez-le à 16-17 degrés sur des mets italiens comme le jambon de Parme ou le prosciutto di San Daniele. Il accompagnera aussi à merveille un gigot d'agneau, une pièce de bouf ou le Parmesan.

Artikelnummer:	703H
Land:	Italië
Regio:	Piëmonte
Appelatie:	DOC Barbera d'Alba
Druivensoort:	Barbera
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	12 maand

www.magnuswijnen.be

N°:	703H
Pays:	Italie
Région:	Piëmonte
Appellation:	DOC Barbera d'Alba
Cépage:	Barbera
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	12 mois

www.magnuswijnen.be