

ITALIA, NIZZA D.O.C.G. 'Tre Roveri' Az. Pico Maccario

NIZZA DOCG. 2018 'Tre Roveri' Az. Pico Maccario

Nizza Monferrato is een klein en charmant plaatsje in het hart van het Barbera d'Asti wijng gebied in Piëmonte. Het staat bekend om de wedstrijd met grote wijnvaten, die elk jaar begin juni op het grote plein gehouden wordt. In december 2014 werd Nizza de naamgever van een bijzondere wijn gemaakt met de barberadruif: de Nizza DOCG. In de 18 gemeenten van Nizza gaan ze er sindsdien prat op dat zij de lekkerste barbera produceren. Uiteraard is ook deze 'Tre Roveri' een 100 % barbera, de tweede druif typisch voor Piemonte en al een dertigtal jaar aan een uiterst succesvolle comeback bezig. De druiven worden hier pas geplukt als ze helemaal rijp zijn en na een zachte kneuzing is er een maceratie van 10 tot 12 dagen. Zij rusten één jaar op Franse eiken vaten van 500 tot 3500 liter. De wijn heeft een robijnrode kleur met een typisch complex en breed barbera geurenpalet met rijp zwart en rood fruit en wat vanille. Met een mooi evenwicht tussen zuren en tannines drink je deze wijn ideaal op 17 à 18 graden. Een barbera is een allemansvriend die je kan drinken bij wit en rood vlees, bij vette vis of zelfs desgewenst een dessertje indien niet te zoet. Deze mooie Italiaan is op zijn best tussen zijn derde en zevende jaar.

Nizza Monferrato est un petit village au cour de la région viticole de Barbera d'Asti dans le Piémont. Il est réputé pour son concours avec de grands foudres de vin qui est organisé chaque année au début du mois de juin sur la grande place du village. En décembre 2014, Nizza a été à l'origine du nom d'une appellation contrôlée spécifique pour les vins élaborés à base du cépage barbera : la « Nizza DOCG ». Les 18 communes autorisées à porter l'appellation Nizza se targuent de produire les meilleurs barberas. Cette cuvée 'Tre Roveri' est, elle aussi, issue du cépage barbera à 100%, le deuxième cépage typique du Piémont qui connaît un succès croissant depuis trente ans. Les raisins sont cueillis ici à pleine maturité, pressurés doucement pour entamer alors une macération de 10 à 12 jours. Le vin est ensuite élevé pendant un an sur fûts de chêne français de 500 à 3500 litres. Le vin à la robe rouge rubis dévoile un bouquet complexe et profond typique du cépage barbera, avec des impressions de petits fruits rouges et noirs bien mûrs et des touches de vanille. Avec son équilibre subtil entre une fine acidité et des tanins bien enrobés, le vin se boit idéalement à une température de 17-18 degrés. Ce barbera est un vin flatteur qui accompagnera les viandes blanches et rouges, les poissons gras et même les desserts pas trop sucrés. Ce beau vin italien atteindra son apogée entre sa troisième et sa huitième année.

Artikelnummer:	338H
Land:	Italië
Regio:	Piëmonte
Appelatie:	Barbera d'Asti
Druivensoort:	Barbera
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Vatrijping

N°:	338H
Pays:	Italie
Région:	Piëmonte
Appellation:	Barbera d'Asti
Cépage:	Barbera
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	Vatrijping