

Roberto Ferraris Barbera 'Bisavolo' 2016

Barbera d'Asti DOCG - Piemonte - Italië



domein

Dit is een typisch Piemonteese klein familiebedrijf. Roberto Ferraris bezit 9 ha schitterend gelegen wijngaarden in de heuvels van Agliano Terme, in het hart van het gebied van de Barbera d'Asti. Het domein maakt enkel rode wijnen: verschillende cuvées Barbera (met en zonder hout) en een Nebbiolo.

omschrijving

Heel donkere kleur, neus van bosvruchten en vanille. Heel volle, dense, vlezig-smaak met rijpe tannines en fijne zuren. Krachtig, evenwichtig en lang van afdronk. "Bisavolo" betekent "overgrootvader", het is een eerbetoon aan Giovanni Ferraris (°1865) die indertijd al de beste druiven selecteerde voor de wijn voor eigen gebruik.

wijngaard

Afkomstig van de beste druiven maar van verschillende wijngaarden. De bodem is ongewoon sterk leemhoudend met kalk. De opbrengst ligt rond 45 hl/ha. Er wordt enkel gewerkt met natuurlijke mest en behandelingen gebeuren voornamelijk met koper en zwavel.

kelder

Manuele pluk en gisting met geselecteerde gist in inox tanks met temperatuurscontrole (max. 28-30°C). Na de gisting en malolactaatgisting rijpte de wijn één jaar in houten vaten van 500 l (geen nieuw hout) en na botteling nog een jaar op fles.

druivensoorten

barbera: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij eend, lam, rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, meditatie-wijn,

analyse

alcohol: **15% Vol.**