



Donderdag 22 maart 2012
Italië (Johan Meganck)

1. (Lidl)Montepulciano D'Abruzzo : 2010
2. (Lidl) Salice Salentino : 2010
3. (Lidl) Chianti : 2010
4. La Luna e i Falo – Barbera d'Asti – 2008
5. Lodolaio – Chianti Classico Riserva – 2005
6. Duemilasette Barbaresco – 2007
7. Barolo Gianfranco Alessandria – 2004

Meer info over Italiaanse wijn vindt u op volgende website:
<http://www.italiaansewijnwijzer.nl>



Barbera d'Asti DOCG 'La Luna ei Falo' (13.95)

Land : Italië

Streek : Piemonte

Druiven : Barbera d'Asti

Uitleg :

Donker robijnrode Kleur voldaan Paarse Tinten. EEN-intense en gekruide neus gehaald Toetsen van vanille en zoethout.EEN-Rijke Volle Structuur in de Mond, Levendige en verfrissende + loog. EEN-Duurzame finale op fijne vruchtensmaken eindigend.

Wijngaard locatie en het profiel van : De druiven komen uit de klassieke Barbera gebied in de Comuni van Nizza Monferrato, Agliano Terme, en Clamadrana, alle in de provincie Asti.

De wijngaarden gebruikt in totaal 60 hectare (148 hectare), alle streng geselecteerd door onze wijnboeren, allen met een lage opbrengst, elke wijngaard een deelnemer in de "Superbarbera"-project.

De cuvee is samengesteld uit wijngaarden met een iets verschillende bodems en microklimaten, zodat de uiteindelijke wijn zal een beter evenwicht tussen structurele stevigheid en boeket complexiteit aan te bieden.

Vinificatie en veroudering : De vinificatie is traditioneel, met een 15-20 dagen maceratie van de huid en een 28-30oC gisting, snel gevolgd door het begin van de malolactische.

De wijn rijpt daarna voor ongeveer 12 maanden in kleine eiken, ongeveer 1/3 nieuwe, hier, de wijn, nu al indrukwekkend gestructureerd, krijgt een multi-gelaagde diepte van smaak en karakter, ontwikkelt zich tot een rijk genuanceerd Barbera van genade en expressiviteit.



Salice Salentino (Italië) - rood -3.99

- OOG: helder, medium robijnrood
- NEUS: gedomineerd door een stevige dosis hout, met fruit op de achtergrond
- SMAAK: gedomineerd door hout, stugge tanninestructuur; korte, uitdrogende afdrank



"LODOLAIO" Chianti Classico Riserva DOCG (20.60)

De druiven / op basis van de klassieke mix van **Sangiovese** en **Canaiolo**, met een tarief van 10% **Merlot**.

Productie Technologie / De druiven worden geplukt als perfect rijp, en maceratie duurt **12 - 15 dagen**. Na een eerste vestiging, wordt de wijn gerijpt in **stalen tanks voor 6 maanden**, en vervolgens overgebracht naar **eiken vaten waar het rijpt gedurende 18 maanden**. De evolutie eindigt met ten minste 4 maanden rijping op fles.

Proefnotities /

- **Kleur** : robijnrood overeengekomen, met kleine granaat.

- **Bouquet** :. complex, etherische met fruitige merkt op dat zich ontwikkelen tot een delicaat bouquet van kruiden

- **smaak** : aristocratische, goed gestructureerde, elegante tannines en een goede balans.

Koppels / geschikt om gerechten van begeleiden **vlees gebraden** of gegrild, en wild.

Alcohol / 13,5% vol

Serveertemperatuur / 16 -18 °C



Albino Rocca Duemilasette Barbaresco 07(Vertaling)(23.50)



Deze wijn komt uit een op het zuiden, een wijngaard in een cru genoemd Montersino. Alle Rocca de drie Barbaresco wijnen zijn enkele cru wijnen. Dit kan worden vrijgegeven onder de single cru naam - Montersino - en op een dag zeker zal zijn. Voor het moment dat de Roccas naam het gewoon met de vintage: Duemilasette. De hoogte hier is 310 meter en de bodem een mix van klei en kalksteen. Het is 100% Nebbiolo natuurlijk van een uitstekende vintage, en gerijpt uitsluitend in grote, 20 hectoliter Botti voor twee jaar. De resulterende

wijn is een heerlijk elegante, zijdeachtige textuur, opvallend open voorbeeld van Barbaresco met pure chocolade en rijpe kersen fruit en veel fijne tannines op de lange sappige dichtbij. Prachtig sap en een absoluut koopje voor deze prijs. 900 zaken geproduceerd.

"Een vlotte, charmante rode, maar met de onmiskenbare drop, teer en kersen smaken van Nebbiolo. Dit is rond, met een hint van eikenhout kruiden en tannines ingebed in zijn ruime vlees. De afdrank is lang, ontvouwen sierlijk, met drop en kruiden .Beste van 2012 tot 2025. "

95/100 punten. Bruce Sanderson, Wine Spectator. Jan 26/2011

Land: Italië

Regio: Piemonte

Sub Regio: Barbaresco

BAROLO DOCG Gianfranco Alessandria (Vertaling)-27.00



Productie:

Rassen: Nebbiolo

Oppervlakte: 1,1 hectare.

Wijngaard expositie: Zuid-Oost in Monforte d'Alba.

Wijnstok trellising systeem: Guyot.

Geplant tussen 1975-2000.

Ongeveer 4000 planten en 7 ton druiven per hectare.

Flessen geproduceerd: ongeveer 7000 per jaar.

Oogst: eind September - oktober met de hand.

Vinificatie:

Maceratie met skincontact, temperatuur gecontroleerde tussen 28-30 °C, in verticale gisttanks, ongeveer 6-7 dagen.

Rijping: 24 maanden in het Frans eiken, 30% nieuwe.

Geboteld in juli en de blijft 1 jaar verder rijpen op fles voor verkoop.

Degustatie opmerkingen:

Granaat toetsen; mooie finesse, met aroma's van rijp fruit, wilde roos en zoethout. Zacht en evenwichtig met gerichte tannines.