

Bolla 883 Creso Rosso Verona IGT

Proefnotitie: Donkerrood van kleur. Intens van geur met tonen van zwart fruit en vanille. In de mond smaken van kersen, pruimen en specerijen. De tannines zijn fluweelzacht en afdronk is aanhoudend.

Specificaties:

Producent Bolla
Druivensoorten 65% corvina 35% cabernet
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Veneto
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Artikelnummer 164028
Alcoholpercentage 15,5%

Smaakprofiel: zwart fruit, vanille, specerijen

Vinificatie:

De druiven gaan na de oogst ieder een eigen vinificatie traject in. De corvina druiven worden na de oogst direct vergist met de schillen op rvs om frisheid te behouden. De cabernet sauvignon wordt eerst ingedroogd voor een periode van 30 dagen. De cabernet sauvignon wordt toegevoegd aan de corvina en ondergaat een tweede vergisting. De ingedroogde cabernet sauvignon zorgt voor body, fluweelzachte tannine en structuur waar de corvina voor elegantie zorgt. Na de vergisting wordt de wijn overgepompt naar kleine Amerikaanse en Franse eikenhouten fusten waar de malolactische vergisting plaats vindt. Vervolgens rijpt de wijn op deze fusten voor 12 maanden, dit wordt opgevolgd door een periode van 6 maanden rijping op de fles.

Wijn & spijs:

Heerlijk met rood vlees, stoofvlees en oude kazen.

Awards:

“Zwarte bessensensatie. Vloeibare tannines. Kalm en afwachtend. Verrukkelijke Veronees. Weetje voor bij het ontkurken: Frank Sinatra was de ultieme Bolla-aficionado. Het is dit jaar exact zestig jaar geleden dat hij weigerde in een restaurant te eten omdat daar geen Bolla werd geschonken.” **Harold Hamersma, beoordeeld in DGH met een 9-.**

Achtergrondinformatie:

Het verhaal van het wijnhuis Bolla begint bij één man, Alberto Bolla. Hij woont in het noorden van Italië, in de streek Veneto, waar hij een kleine familieherberg runt. Om zijn gasten meer dan alleen een verblijf te kunnen bieden, besluit hij in 1883 om een wijn te gaan produceren die hij zijn gasten kan schenken. De zaken gingen goed en Alberto had een droom: zijn familie herenigen om het bedrijf voort te zetten samen met zijn broers Giulio, Luigi Albano en Enrico, die inmiddels naar het buitenland waren geëmigreerd. Zo gezegd, zo gedaan. Alle broers kwamen terug naar Italië en de familie besluit om zich volledig te gaan richten op de wijnproductie – de rest is geschiedenis. Een groot familiegevoel, opoffering, passie een toewijding aan de wijnbouw; het zijn een aantal fundamentele waarden waarmee Bolla zich onderscheidt.

Een ander belangrijk aspect is de visie en het vermogen om te innoveren. Zo zag de familie Bolla als eerste de potentie van de productie van rode wijnen in het Valpolicella gebied en waren ze





pionier in de productie & verkoop van kwaliteitswijnen in een glazen fles. Ook op het gebied van technische innovatie is Bolla een pionier in de regio. Vanuit deze passie & oenologische vaardigheden bleek Bolla als eerste in staat om ingedroogde druiven om te zetten naar een droge rode wijn: de Amarone. Zo brachten ze een revolutie op gang in de wijnmarkt in de jaren '90. Vanaf dat moment werd de Amarone hét icoon van Italië en het boegbeeld van Verona.

Nu, ruim 130 jaar na de oprichting, is het wijnhuis Bolla uitgegroeid tot een wereldwijd befaamd wijnhuis met een groot scala aan wijnen. Wat is gebleven is de unieke smaak van de Bolla wijnen voortkomend uit het bijzondere klimaat en terroir van het Veneto gebied. Sinds 2015 is oenoloog Christian Zulian wijnmaker bij Bolla om het wijnhuis naar een nog hoger niveau te willen. Voordat hij bij Bolla startte was hij dertien jaar werkzaam bij Marchesi Antinori en meerdere jaren bij Domaine Baron de Rothschild.