

Orlando Abrigo Barbera d' Alba Rorreto DOC

Proefnotitie: Rijk en expressief bouquet van rijpe kersen, pruimen en donker bosfruit, aangevuld met florale tonen van viooltjes en subtiele kruidigheid zoals zwarte peper, kaneel en een vleugje vanille door houtlagering.

Specificaties:

Producent Orlando Abrigo
Druivenrassen 100% Barbera
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Piemonte, Langhe, regione Roreto – Trezzo Tinella
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14,5%

Smaakprofiel: Vol, zwart fruit, vanille en kruidig.

Vinificatie: Zachte persing van de druiven, gevolgd door maceratie op de schillen gedurende 8-10 dagen bij een maximale en constante temperatuur van 28°C in roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt 50% van de wijn 12 maanden in Slavonische eikenhouten vaten van 2500 liter, waar ook de malolactische gisting plaatsvindt. De andere 50% rijpt gedurende dezelfde periode in kleinere vaten. Voor de verkoop rijpt de wijn nog 4-5 maanden op fles. Dit is zeer belangrijk voor het bereiken van de gewenste kwaliteit.

Wijn & spijs: Een uitstekende begeleider van pasta's met rijke sauzen, gegrild rood vlees, stoofgerechten en half gerijpte kazen.



Achtergrondinformatie:

Roreto is de naam van de wijngaard in Trezzo Tinella, een heel klein dorpje aan de grens van de regio Barbaresco. De wijngaard ligt op 360–380 meter hoogte en heeft een kalk- en zandrijke bodem. De oude wijnstokken (50 jaar) dragen bij aan de diepgang, elegantie en het bewaarpotentieel van deze wijn.

De familie Abrigo werkt al generaties lang in de wijngaarden van Treiso, waarbij vakmanschap van vader op zoon is doorgegeven. In 1988 trad Giovanni Abrigo toe tot het familiebedrijf, met een sterke focus op technische vernieuwing en het produceren van karaktervolle wijnen. Sindsdien zijn de wijngaarden uitgebreid tot zo'n 20 hectare, met een mix van lokale druivenrassen zoals Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Moscato en Nascetta, aangevuld met een kleine hoeveelheid internationale rassen waaronder Chardonnay, Merlot en Sauvignon Blanc. In 2013 werd de nieuwe kelder voltooid, waarmee het startsein werd gegeven voor het TEMPO-project. Deze kelder is speciaal ontworpen voor kwaliteitsbehoud en de opslag van historische jaargangen. Onder dit project worden zorgvuldig geselecteerde wijnen langdurig opgevoed voordat ze op de markt komen. De Très Plus, de Barbaresco Montersino en de Barbaresco Riserva Rongalio maken deel uit van dit bijzondere traject. Het zijn wijnen die de toewijding, visie en zorg van het huis op unieke wijze weerspiegelen.