

Technische fiche

Naam van de wijn	Castello di Cigognola L'ala
Jaar	2019
Druif	Barbera
Land/streek	IGT Pavia, Lombardia, Italië
Terroir	
Aroma's	Heerlijk! Begin wat kruidige toetsen met garrigue, tijm, laurier. Dit vult zich verder aan met zoet fruit van kersen, bramen. Lichte viooltjes aroma en ook toetsje mineraliteit. De fruitigheid neemt zijn boven hand met een fris kersenzuurtje aan de zijkant. Heerlijke beknopte tannine door het puntje zoet dat in de afdronk zit. Deze wijn is gewoonweg fenomenaal op elk aspect!
Vinificatie/élevage	Appassimento; dit is een eeuwenoude techniek waar ze aan de scheut van de tros een 'kraakje' geven zodanig dat de sapstroom stopt van de wijnstok naar de tros. De druiven drogen uit en de concentratie van het sap neemt toe. de druiven blijven overspoeld met zonlicht, wat breedte en diepte geeft aan de aromaten die zich in de schil ontwikkelen. De zuren en fruitige smaak worden omhuld met een zachte zoetigheid. Gisting met hele trossen gedurende 10 maand in 600l vaten.
Info Domein	
Wijn&gerecht	Lekker bij stuk wild zoals gebakken hertenkalf met groene groentjes, gebakken aardappelen met rozemarijn en een sausje gemaakt van de jus en eventueel afgewerkt met wat chocolade.

