



2015

Barolo

Francesco Rinaldi
Piemonte Italië

€ 45,00



Wijngaard

mergel, klei en zand, zuidelijke expositie, 40 hl/ha
Perceeltjes in La Morra (Rocche dell'Annunziata en Boiolo), Barolo (Sarmassa en Vignane) en Castiglione Falletto (Codana)



Kelder

ontsteeld, 25 dagen macération met regelmatige overpompings, 3 jaar veroudering op oude 'botti' van 3500-5000 liter, niet gefilterd, traditionele Barolo



Gastronomie

pelswild en pluimwild, bereidingen met boschampignons of truffels

Soort	Rood
Druivenras	100% Nebbiolo
Bewaarperiode	Nu-2030
Volume	750 ml

Beschrijving

Een prachtige blend van kleine perceeltjes die de familie bezit in Barolo (oa de uitstekende Sarmassa wijngaard), La Morra (oa de schitterende Rocche dell'Annunziata) en Castiglione Falletto. Traditionele stijl maar ook héél elegant en toegankelijk. Een Barolo waar je géén jaren op hoeft te wachten.

Domein: Francesco Rinaldi

Zoals in veel klassieke wijnstreken bracht een jonge generatie terug dynamiek en passie in de Piemonte regio die wat aan het indommelen was. Jonge wijnbouwers dachten met nieuwe technieken de oubollige stijl te veranderen en de Nebbiolo wijnen in een modern en aantrekkelijk kleedje te stoppen. Kortere 'macérations' (contact tussen schil en sap) en nieuwe 'barriques' leken de wondermiddelen om kleur, fruit en 'sex-appeal' op te peppen. Na enkele jaren begrepen de meest intelligente wijnmakers dat de fragiele en etherische schoonheid van de Nebbiolo druif niet gediend was met zo een 'flashy' behandeling. De wekingsperiode werd geleidelijk verlengd en de invloed van nieuwe eik beperkt. Ook binnen de 'moderne school' beseft men ten volle dat de kwaliteit van Nebbiolo valt of staat met de 'terroir' en het werk in de wijngaard. De laatrijpende Nebbiolo wordt in de koele en vochtige ('nebbia' = mist) Piemonte alleen op de best geëxposeerde hellingen echt volrijp en dan nog mits kleine opbrengsten.

Enkele wijnbouwers hielden koppig vast aan de traditie: lange 'macérations' van 20 tot 30 dagen en nadien veroudering gedurende 3 à 4 jaar op oude 'botti' (sloveense eikenvaten van 3500-5000 liter). In de handen van enkele grootmeesters met schitterende wijngaarden en beperkte rendementen zorgde dat voor magische traagrijpende wijnen met de befaamde aroma's van 'tar and roses' alsook leder en truffel. In minder goede handen en op kleine terroirs met hoge opbrengsten zorgde het traditionele recept voor regelrechte catastrofes met harde, schrale wijnen,...