

Vinaioli

Alessandro Motta - Barbera d'Asti Superiore DOCG 2015



Wijngaarden uit **1969**, zuidoost georiënteerd, goed geventileerd door winden uit de **golf van Genova** op een **30-tal kilometer**. **Lage opbrengst, geselecteerde trossen**, manueel geoogst en in manden van 15 kg. Fermentatie en eerste lagering in inox bij gecontroleerde temperatuur, daarna **1 jaar opvoeding in Franse barriques**.

Barbera moderne stijl en **modern houtgebruik** (barriques, niet de traditionele Piemonte fusten van 20 à 30 HL). Intens violet rood. Aangenaam geconcentreerd rood fruit met **presente vanille houttoets**. Goede **structuur**, harmonieus met een lange afdronk.

Alcohol 14,5% vol. Drinken tot 10 jaar na de oogst, relatief fris serveren 16-18 °C. bij pastagerechten, wit of rood vlees, kaas en Italiaanse salami.

De **ouders** van Alessandro Motta kochten het 6 ha grote (kleine!!) domein in 1996 maar **verkochten de druiven** jarenlang aan een coöperatieve. Intussen studeerde **Alessandro oenologie**, en na diverse stages tekende hij in **2014** (op zijn 35ste) voor zijn eerste eigen productie, waarvoor hij de **opbrengst** van de wijngaarden **drastisch verminderde** met het oog op **fruit en concentratie**.

Door de wijnranken vaak te **ontbladeren** kunnen de druiven optimaal genieten van het **zonlicht**, en is er mede dank zij de **zeebries** minder kans op schimmelvorming. Die laatste zorgt 's nachts voor **afkoeling** met als gunstige gevolgen een langzame groei van de druiven, volledige smaakontwikkeling, en een goede rijping van de zuren. Dit alles resulteert bovendien in een **halvering** van het aantal **sproeibeurten**.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be