

Vinaioli

San Giuseppe Barolo DOCG



Sinds tientallen jaren staat Barolo geboekstaafd als "de wijn van koningen en koning van de wijnen".

Elke Barolo is een **Nebbiolo monocépage**, genoot minimaal **twee jaar houtrijping**, en mag pas drie jaar na de oogst worden vrijgegeven voor verkoop.

Deze San Giuseppe macereert gedurende 20 dagen en genoot enkel van rijping op **grotere botti van 2.500 liter** (wijnmaker Orlando Pecchenino vindt dat **barriques teveel smaak afgeven, zijn Barolo's behoeven dit niet ...**).

Zo wordt dit meesterwerk een **finesserijke** interpretatie van het terroir van de Langhe. De druiven worden geselecteerd uit twee wijngaarden nabij Monforte d'Alba, de ene gelegen binnen de cru Le Coste de andere binnen de cru Bussia. Na de zorgvuldige vinificatie met druif-eigen gisten rijpt de wijn 24 maanden in grote foeders. Deze **traditionele bereidingswijze** van Barolo is er op gericht de pure kwaliteiten van het fruit te laten spreken: de wijn rijpt zonder dat die een prominente houtsmak krijgt. De wijn is intens en complex in de neus met aroma's die doen denken aan **frambozenconfituur**, specerijen en **gedroogde rozen**. In de mond is de wijn puur, fijn en elegant, met veel fraîcheur en mooi gedoseerde, **rijpe tannine**. Alcohol 14%vol.

Vinaioli

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

KWART gcv

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