



Barbera d'Alba - Cascina Amalia 2021

Omschrijving

Barbera is, na de Nebbiolo, de meest aangeplante druivensoort in Piëmonte. Bij Amalia worden de druiven rijp en met de hand geplukt. Na een maceratie van 10 dagen en de alcoholische gisting, rijpt de wijn nog verder gedurende 11 maanden op Franse barriques waar hij eerst de tweede malolactische gisting ondergaat. Het is een wijn met mooie kleur, rijpe tannine en presente zuren die ook liefhebbers van Franse wijn zal kunnen bekoren.



Meer informatie

Producent	Cascina Amalia
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Rode Wijn / Italië / Cascina Amalia / Piëmonte /
Herkomst	Italië
Regio	Piëmonte, Alba
Druiven	100% Barbera
Volume	75cl
Rijping	11 maanden op Franse eiken vaten
Foodpairing	Klassieke bereidingen van wit en rood vlees, zowel gerild als gebakken. Ideaal ook bij grote feestmaaltijden omdat het een wijn is die bij vele gerechten inzetbaar is én bovendien iedereen wel kan bekoren.

Domein-info

Sinds 2003 heeft de familie Boffa zich genesteld op de glooiende hellingen van Monforte d'Alba, meer bepaald in het gehucht Sant'Anna op een boogscheut van het beroemde restaurant 'Trattoria della Posta'. Dit is de bakermat van de grote Barolo-wijnen met bekende cru's als Bussia en Le Coste die bij Amalia in de basiscuvée worden verwerkt. Zoon Paolo Boffa is verantwoordelijk voor het domein en maakt naast zijn Barolo tevens een overheerlijke Dolcetto en een zachtaardige Barbera.

Het domein is nog jong en ze moeten hun reputatie nog waarmaken. Daardoor kan je bij Amalia uitstekende wijnen vinden met een fantastische prijs/kwaliteit verhouding.

Een ware ONTDEKKING!