



Barolo - Cascina Amalia 2018

Omschrijving

De druiven zijn afkomstig van de cru's Bussia (2 hectare) en Le Coste (1 hectare) en worden met de hand geplukt. Na een maceratie van 30 dagen en door het gebruik van de techniek van de 'délestage*' wordt een intense kleur verkregen en voldoende structuur om 2 jaar vatrijping moeiteloos te doorstaan. Het is een moderne Barolo met een mooie balans tussen elegantie en structuur. Pure finesse en rond in de mond. Typische aroma's van kruiden maar ook vanille door de rijping van 24 maanden op vat. (*) Bij deze techniek wordt de 'jus' afgetapt en de 'marc' eerst goed omgeroerd zodat alle schillen hun kleur en smaak kunnen afgeven waarna de 'jus' terug op de 'marc' wordt gegoten. Kan gerust nog enkele jaren kelderrijping verdragen!



Meer informatie

Producent	Cascina Amalia
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Rode Wijn / Italië / Cascina Amalia / Piëmonte /
Herkomst	Italië
Regio	Piëmonte, Barolo
Druiven	100% Nebbiolo
Volume	75cl
Rijping	24 maanden op eiken vaten
Foodpairing	Wildgerechten, grillades, truffelbereidingen, kruidige stoofpotjes, barbecue

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!