Wijnfiche

Cascina Vengore - Mompirone | Barbera d'Asti Superiore DOCG Barbera | BIO Italië (PIEMONTE) — 2022

Domein

Bodegas Hispano+Suizas

Bodegas Hispano+Suizas ontstond uit een droom van Marc Grin, Pablo Ossorio en Rafael Navarro. Na de helft van hun leven in de wijnsector te hebben gewerkt, wilden ze hun eigen wijn op de markt brengen. Het doel was het ganse productieproces, van druiven telen tot het bottelen, in eigen handen te hebben. Om hun vrouwen mee te trekken in het verhaal (of tevreden te houden?), vernoemden ze hun Bodegas naar het thuisland van hun partners. Bodegas Hispanos+Suizas is gelegen in Utiel-Requena DOP, een wijnbouwgebied gelegen halfweg tussen de 'meseta' (een plateau in Centraal Spanje) en de Middellandse Zee. Het klimaat waarvan ze mogen profiteren is ideaal voor de productie van geweldige wijnen met een betaalbaar prijskaartje. In totaal telt het wijndomein 61 hectare wijngaarden met een grote variëteit aan voornamelijk blauwe druivenrassen.

Vinificatie

De fermentatie duurt gemiddeld 8 tot 10 dagen aan een temperatuur van 28° graden. Nadien volgt nog de malolactische omzetting aan een temperatuur van 20° graden. Tot slot rijpt deze maand gedurende 18 maanden in eiken vaten.

Smaak

Intense robijnrode kleur met kruidige aroma's, zwarte bessen, cacao en vanille. Fullbodied wijn met een mooie structuur en hoge smaakintensiteit.

Gerechten

Vlees - gegrild | Pasta Bolognaise | Charcuterie | Gerookte ham en Lomo | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Barbera (100%)
Teeltwijze: Biologisch
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 16 °C
Smaakprofiel: Elegant verfijnd

