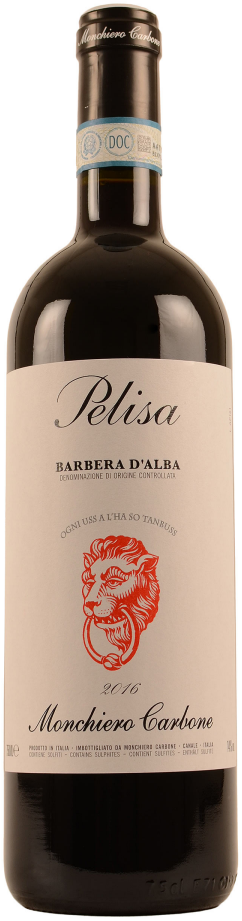
Monchiero Carbone
2016 Pelisa
Barbera d'Alba DOC - 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

De Pelisa is een zuivere wijn die mooi in balans is, met frisse zuren die kenmerkend zijn voor de Barbera. In de mond is de wijn zacht met veel donker fruit en in de afdronk vind je kersen en cassis.

Klimaat:

Het weer en klimaat in Piëmont wordt bepaald door de Alpen. De regio heeft een gematigd klimaat met warmere zomers en milde winters.

Ondergrond:

Gesteente, mergel en kalk met zanderige ondergrond.

Vinificatie:

Deze bijzondere wijn wordt gemaakt in de jongere wijngaarden van het landgoed, die in het begin van oktober bloeien. De vinificatie duurt ongeveer 15 dagen, en wordt gevolgd door een korte periode van rijping: 70% in roestvrij staal, en de resterende 30% in eik gedurende een jaar.

MONCHIERO CARBONE

De inspiratie achter Monchiero Carbone komt van beide families. Enrico "Ricù" Carbone huwde Lucia Gioetti. Lucia, toen bekend als "The Blonde", had een aanzienlijke som geld waarmee ze de grond kochten. Hun eerste oogst was de legendarische 1990. Het kiezen voor een naam voor hun wijndomein was vanzelfsprekend: de 2 familienamen "Monchiero Carbone". Twee wijngaarden en twee terroirs! GaberoRosso verleende Monchiero Carbone voor de 10de keer de "Tre Bicchieri" (Drie glazen) Award. SlowWine verleende hen de "La Bottiglia" (De Fles) Award voor de hoge kwaliteit voor zijn gehele assortiment van wijnen.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl