

## Cà di Pian 2016 (rood)

Wijnhuis: La Spinetta  
Herkomst: Barbera d'Asti DOCG – Italië  
Streek: Piemonte

Druiven: 100% Barbera  
Alcohol: 14,5%  
Bewaren: > 10 jaar  
Drinken: 18° Celsius

Bodem: Een kalkhoudende bodem.

Wijngaard: De op 300 meter hoogte gelegen wijngaard is 23 hectare groot en zuidelijk georiënteerd. De leeftijd van de wijnstokken is 15-30 jaar.

Klimaat: Vanwege de grote variatie in landschappen kent de regio veel microklimaten. De lager gelegen wijngaarden kunnen veel last hebben van intense droogte en hitte.

Neus en mond: De diep robijnrode kleur ligt in lijn met de aroma's van kersen, cederhout, viooltjes, pruimen en het zo kenmerkende leer. In de mond neigt de Barbera naar de structuur van de Nebbiolo (Barolo, Barbaresco, e.d.). De milde zoetheid contrasteert heel goed met de zachte, maar ruim aanwezige tannines.

Culinair: Prima begeleider van gebakken kalfsniertjes met mosterdsaus, een mooie ossenhaas of een varkensrollade en diverse wildgerechten. En probeer hem eens bij boerenkoolstampot met rookworst.

Bijzonderheden: De alcoholische gisting vindt gedurende 6 tot 7 dagen in draaiende gistkuipen plaats. Appelmelkzurenmzetting en rijping is op eikenhouten vaten gedurende twaalf maanden. Vervolgens nog een rijping van 12 maanden op roestvrijstaal. De wijn komt pas vier jaar na de oogst op de markt.



<https://www.la-spinetta.com/en/product/barbera-dasti-superiore-dcog-ca-di-pian/>