

Naam	Barbaresco Riserva Canova Ciabot
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
Producent	Traversa
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barbaresco
Druivensoorten	100% nebbiolo

Omschrijving

Het wijndomein Traversa werd in 1834 opgericht door grootvader Giacomo. Het wijnhuis is gelegen op een van de mooiste heuvels van Neive (dorp in de Barbaresco appellatie), namelijk de heuvel Canova. Deze familieboerderij wordt omgeven door wijngaarden en is onlangs gerestaureerd. De familie Traversa heeft een diep respect voor zijn geschiedenis, zoals blijkt uit zijn kelder voor de rijping van de grote rode wijnen die dateren uit de 19e eeuw.

Het landgoed is momenteel in handen van de broers Flavio en Franco die het werk van hun voorouders voortzetten. Deze schattige Italiaanse familie produceert een van de meest gastronomische en puurste Moscato d'Asti die we hebben geproefd. Het is letterlijk alsof je verse druiven eet! Maar hun vlaggenschipwijn is natuurlijk de Barbaresco. Deze laatste profiteert altijd van een lange rijping in fles voordat hij op de markt komt. De vintagewijn Starder is gemaakt van oude wijnstokken van meer dan 80 jaar oud, met een zeer lage opbrengst.

Traversa is een klein familiebedrijf waar alles op authentieke wijze wordt gemaakt met passie van de wijngaard tot in de fles. Zelfs de labels worden met de hand getekend!

Barbaresco van één van de mooiste heuvels in de regio: Canova. De wijn rust een paar jaar in de kelder voordat hij op de markt wordt gebracht. Geconcentreerde kleur en intense aroma's van viooltjes en frambozen. Vol en sappig in de mond.

Serveren bij

rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oogst

Oktober

