

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Barbera d'Alba Tre Vigne
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2026
<b>Producent</b>	Vietti
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOC Barbera d'Alba
<b>Druivensoorten</b>	100% barbera
<b>Omschrijving</b>	<p>De jaren '60 waren een keerpunt in de geschiedenis van het landgoed met het huwelijk van Luciana Vietti en Alfredo Curado, oenoloog van beroep en een groot kunstliefhebber. De intuïties van Alfredo zullen de basis vormen van het domein dat we vandaag kennen, met name dankzij de creatie van één van Barolo's eerste cru's (Rocche di Castiglione - 1961), de wijnbereiding van de monocépage arneis (1967) of de uitvinding van de auteur's etiketten (1974). Inmiddels is het domein uitgegroeid tot één van de meest erkende domeinen van Italië. In 2016 werd het domein gekocht door een Amerikaans investeringsfonds, hoewel het nog steeds in handen is van de familie Vietti.</p> <p>Vietti blijft zich onderscheiden door wijnen met een eigen karakter aan te bieden. Hiervoor zijn de opbrengsten beperkt. In de kelder vinden lange maceraties plaats die variëren afhankelijk van de jaargangen, een rijping van zestien maanden in Franse vaten en Slavonische eiken vaten, maar ook een botteling zonder klaring of filtering krijgen de voorkeur om de wijnen een hoge concentratie en vooral een uitzonderlijke levensduur te geven. Hoewel nebbiolo natuurlijk nog steeds het kenmerk is van het domein met zijn Barolo crus en zijn Barbaresco, behalen ze ook mooie resultaten met de Barbera- en Arneis druiven. De nieuwste aanwinst van de familie, een Timorasso, zal velen verrassen.</p> <p>De Barbera Tre Vigne heeft een robijnrode kleur en een neus met aroma's van rijpe kersen en vanille. De mond is rond, complex en wordt gekenmerkt door violetjes. Brijlante zuurtegraad, soepele tannines en een uitgebalanceerde houtachtige toets maken deze wijn onweerstaanbaar. Blijvende finale met kersenhout.</p>
<b>Serveren bij</b>	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
<b>Oorsprong</b>	Verscheidende wijngaarden gelegen in verschillende dorpen in de Langhe. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 25 tot 40 jaar. Guyot. Klei-kalksteengrond.
<b>Opbrengst</b>	4.500 stokken/ha
<b>Oogst</b>	Oktober
<b>Vinificatie</b>	De alcoholische gisting duurt ongeveer 2 weken en wordt uitgevoerd in roestvrijstalen vaten met frequente delestage en dagelijkse overpompings. De malolactische gisting gebeurt in roestvrijstalen vaten. De rijping vindt plaats in tonnen, in barriques en roestvrijstalen vaten gedurende ongeveer 1 jaar.
<b>Flesafsluiting</b>	diam
<b>Opvoeding</b>	De rijping vindt plaats in tonnen, in barriques en roestvrijstalen vaten gedurende ongeveer 1 jaar.
<b>Analytisch</b>	Alc. 14% - Tot Acidity 5,84 gr/L - Tot Extrac: 29,30 gr/L
<b>Productie</b>	40.000 flessen 0,75
<b>Recensentscores</b>	robertparker.com: 91

