

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Barbera d'Alba La Burdinota del Ciabot
<b>Jaartal</b>	2017
<b>Producent</b>	Traversa
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOP Barbera d'Alba
<b>Druivensoorten</b>	100% barbera
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>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 Staderi is gemaakt van oude wijnstokken van meer dan 80 jaar oud, met een zeer lage opbrengst.</p> <p>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!</p> <p>Intens robijnrode wijn met paarse reflecties. Helder en breed aroma van rijpe bosbessen, kruiden, wilde kersen en zoethout. Een delicate, droge en warme wijn. Smaak van amandelen die lang aanhoudt. Deze barbera vecchie vigne komt van druiven die zeer laat geoogst worden, vandaar een sterke concentratie.</p>
<b>Serveren bij</b>	deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild
<b>Druiventeelt</b>	Biologisch
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2024

