

**Naam** Langhe Rosso Larigi

**Jaartal** 2023

**Bewaarpotentieel** Tot eind 2038

**Producent** Altare Elio

**Wijnstijl** vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren

**Appellatie** DOC Langhe

**Druivensoorten** 100% barbera

**Alcoholpercentage** 15,00% vol

**Omschrijving** In het midden van de prachtige wijnheuvels net onder La Morra, en omringd door de Arborinawijngaard, ligt het wijndomein van Elio Altare, een van de grote en meest succesrijke rebellen van de Barolorevolutie in de jaren tachtig van de vorige eeuw. Elio's vader Giovanni was een echte traditionalist die enkel met grote vaten werkte en Franse barriques verfoeide. Na enkele reizen naar Frankrijk in de jaren zeventig besloot Elio dat het roer op het familiedomein moest omgegooid worden. Het leidde tot een zware familieruzie tussen vader en zoon en Elio werd pas na het overlijden van zijn vader terug op het domein toegelaten. Van dan af schoot de kwaliteit van de wijnen de hoogte in.

Als geen ander weet Elio de authenticiteit van de nebbiolo, barbera en dolcettodruiven te paren aan de wensen van de moderne wijnfanaat. Sterk gesteund door zijn gezin creëert hij elk jaar opnieuw wijnen met een extreem terroirgetypeerde textuur. De 'Arborina' is misschien wel zijn mooiste locatie én fles. Een wijn vol mannelijk karakter in zijn jeugd, maar tegelijkertijd met een finesse die met de jaren rijping de bovenhand krijgt. Ook zijn wijnen 'Larigi' en 'La Villa', gemaakt onder de Langhe-appellatie – en die dus niet tot de DOCG-status behoren – zijn subliem en verouderen erg goed.

De Barbera d'Alba Vigna Larigi heeft een diepe robijnrode kleur. Zeer elegante neus van rijpe bessen, zachte specerijen en getoast hout. De smaak is zijdezacht en intens. Mondvullend en breed. Zeer lange afdronk.

**Serveren bij** rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas

**Oorsprong** La Morra. De Larigiwijngaard ligt op een hoogte van 250-280m en heeft een zuidelijke expositie. De bodem is kalkhoudend. De stokken zijn aangeplant in 1948.

**Opbrengst** 3000kg. per ha. - 20-25hl/ha ! (0,90ha in totaal)

**Oogst** oktober.

**Vinificatie** De maceratie op de schil gebeurt in de rotorfermentators bij gecontroleerde temperatuur en duurt 3-4 dagen. De fermentatie verloopt deels in inox maar wordt in barriques vervolledigd. Hierna rijpt de wijn gedurende 18 maanden in nieuwe Franse barriques. Er volgt nog een flesrijping van 8 maanden. De wijn wordt niet gefilterd!

**Opvoeding** 18 maanden op nieuwe Franse barriques gevolgd door een flesrijping van 8 maanden

**Productie** 2.000 flessen

**Recensentscores** Antonio Galloni, Vinous: 94  
Monica Lerner, robertparker.com: 92

