Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

LE CECCHE, BAROLO BRICCO SAN PIETRO MAG

Producent :	Jan Debruyne
Werelddeel:	Europa
Land:	Italië
Appellatie:	Barolo
Type wijn:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	150cl
Druivenras(sen):	Nebbiolo

Beschrijving:

Diana d'Alba is een klein dorpje in het hart van Piëmonte, Noord-Italië. Een prachtige streek met een heuvelachtig profiel. Jan De Bruyne is een Belgische wijnmaker. In 2001 trouwde deze arts met een Piëmontese dame en samen kochten ze dit oude domein in Diano D'Alba. De vorige eigenaar verkocht alleen maar aan de lokale coöperatieve dus was er wat werk te doen in de wijngaarden en in de cuverie.
Barolo is uiteraard het uithangbord van de streek. De druif die hiervoor gebruikt wordt is de nebbiolo. Een krachtige druif met een presente tanninestructuur die erg lang kan verouderen. Belangrijk is dat er naast deze structuur een mooie fruitconcentratie is. Deze Barolo Bricco San Pietro is afkomstig van Monforte d'Alba. Wijnen uit deze omgeving resulteren in Barolo's met meer structuur. Hij komt van wijngaarden die 35 jaar oud zijn. De wijn rijpt 24 maanden op eiken vaten waarvan een deel nieuw en de andere eerste en tweede vulling. Na de vatrijping rust de wijn nog 10 maanden op de fles vooraleer op de markt te worden gebracht. Meer info op www.lececche.it

Wijn & Gerecht:

Combineer met kalfsvlees met boschampignons of rood vlees met een jus van truffel en witlof. Schenk aan 18°

Bewaartijd:

+10 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

LE CECCHE, BAROLO BRICCO SAN PIETRO MAG

Producent : Jan Debruyne
Werelddeel: Europa
Land: Italië
Appellatie: Barolo
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 13,5%
Inhoud: 150cl
Druivenras(sen): Nebbiolo

Beschrijving:

Diana d'Alba is een klein dorpje in het hart van Piëmonte, Noord-Italië. Een prachtige streek met een heuvelachtig profiel. Jan De Bruyne is een Belgische wijnmaker. In 2001 trouwde deze arts met een Piëmontese dame en samen kochten ze dit oude domein in Diano D'Alba. De vorige eigenaar verkocht alleen maar aan de lokale coöperatieve dus was er wat werk te doen in de wijngaarden en in de cuverie.
Barolo is uiteraard het uithangbord van de streek. De druif die hiervoor gebruikt wordt is de nebbiolo. Een krachtige druif met een presente tanninestructuur die erg lang kan verouderen. Belangrijk is dat er naast deze structuur een mooie fruitconcentratie is. Deze Barolo Bricco San Pietro is afkomstig van Monforte d'Alba. Wijnen uit deze omgeving resulteren in Barolo's met meer structuur. Hij komt van wijngaarden die 35 jaar oud zijn. De wijn rijpt 24 maanden op eiken vaten waarvan een deel nieuw en de andere eerste en tweede vulling. Na de vatrijping rust de wijn nog 10 maanden op de fles vooraleer op de markt te worden gebracht. Meer info op www.lececche.it

Wijn & Gerecht:

Combineer met kalfsvlees met boschampignons of rood vlees met een jus van truffel en witlof. Schenk aan 18°

Bewaartijd:

+10 jaar