Vinum Vita Est Barolo DOCG

Wijnhuis	Cantina Terre del Barolo
Merk	Vinum Vita
Land	Italië
Regio	PIEMONTE
Subregio	Barolo
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14,5
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Nebbiolo
Korte Omschrijving	Elegante geuren van rood fruit en bloemige violet komen je tegemoet. De wijn heeft smaken van klein rood fruit, geroosterde kruiden en is mooi in balans.Met een levendige en speelse wrangheid proeft de wijn drogend en dat maakt deze wijn tot een perfecte gastronomische wijn.
Vinificatie	De druiven worden ontsteeld en geplet in een gecontroleerde atmosfeer; alcoholische gisting bij een gecontroleerde temperatuur (28-30°C) gedurende in totaal ongeveer 16-20 dagen.Na de malolactische omzetting wordt de wijn overgebracht naar eikenhout waar de wijn minimaal 38 maanden kan rijpen.
Omschrijving	Barolo is een grootse wijn: zwaar, ‘bruin’ en jaren houdbaar. Deze Barolo rijpt wel 38 maanden op Franse eikenhouten vaten. Het geeft de wijn structuur en harmonieuze volheid.
Over De Producent	Na de tweede wereldoorlog hadden veel wijnboeren in het Barolo gebied moeite om het hoofd boven water te houden. Een goed moment om de handen ineen te slaan en te gaan samenwerken om zo voor een goede prijs wijn te kunnen verkopen.Zo ontstond de coöperatie Cantina Terre del Barolo, deze werd opgericht in 1958. Terre del Barolo telt vandaag de dag zo’n 400 leden en is gezeteld in het midden van de Barolo streek tussen de steden Alba en Barolo. De leden hebben bij elkaar zo’n 650 hectare wijngaard op de beste gronden van het Piëmonte gebied en produceren jaarlijks rond de vijf miljoen flessen wijn.De wijngaarden vind je in de meest beroemde dorpen van deze streek, die je vaak op de fles terug zult zien.Voorbeelden van deze dorpen zijn: Diano d'Alba, Barolo, Novello, Verduno, La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour en Roddi.
Wijn En Spijs	Ga voor een gerecht met (Alba) truffel. Een klassieke combinatie van twee geurige en aardse producten.Truffel, paddenstoelen en kruidige vleesgerechten zijn perfecte partners voor deze kruidige Barolo.Wildschotels, harde karakteristieke kazen of pasta's misstaan deze Piëmontese rode wijn ook zeker niet.