Commanderij Osiris stelt voor:

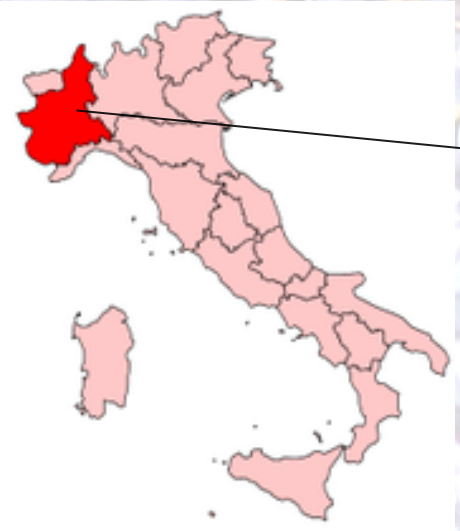
Nebbiolo uit de LANGHE

"Italiaanse finesse uit Piëmonte"

Praktisch:

- Wijziging datum: 13 maart wordt **6 maart**: degustatie Châteauneuf-du-Pape !
- Banket 2013: 20e banket - vrijdag **7 juni** – **‘t Aards Paradijs**

Piëmonte: de regio



De druif: nebbiolo

- Laat rijpende druif.
- Oorsprong ligt in heuvels van Langhe en Alba.
- Weerspiegelt zeer goed zijn ‘terroir’.
- Lichte granaatrode kleur.
- Krachtige tannine.
- Nebbiolo vertegenwoordigt ongeveer 6% van de totale wijngaard oppervlakte in Piëmonte.

Wijn 1 : Manzone

- **Jaar** : 2007
- **Appellatie :** **DOC Langhe**
- **Bijzonderheden** : ‘Il Crutin’ – 100% nebbiolo – 7 dagen schilweking – opvoeding op grote vaten 700 ltr gedurende 6 maand

Wijn 2 : Paulo Scavino

- **Jaar** : 2007
- **Appellatie :** **DOC Langhe**
- **Bijzonderheden** : 100% nebbiolo – kalkrijke ondergrond, zuid-west oriëntatie, 230 m hoogte, gisting op inox, malolactische gisting op hout, nadien 12 mnd opvoeding franse barriques.

Wijn 3 : Oddero

- **Jaar** : 2007
- **Appellatie :** **DOC Langhe**
- **Bijzonderheden** : 100% nebbiolo – oostelijke oriëntatie, 200 m hoogte, gisting op inox, malolactische gisting op hout, nadien 12 à 18 mnd opvoeding op franse en sloveense barriques.

Wijn 4 : Domenico Clerico

- **Jaar** : 2007
- **Appellatie :** **DOC Langhe**
- **Bijzonderheden** : ‘Arte’ – 90% nebbiolo + 10% barbera – micro-cuve (4500 fl.) – schilweking in rotor-fermentor, 16 à 18 maand opvoeding op nieuwe franse barriques.

Wijn 5 : Andrea Oberto

- **Jaar** : 2008
- **Appellatie :** **DOC Langhe**
- **Bijzonderheden** : 100% nebbiolo - – ondergrond kalk en klei – zuid/oost oriëntatie – thermo-gekontroleerde fermentatie op inox, 6 maand op barriques.

Wijn 6 : Fratelli Revello

- **Jaar** : 2007
- **Appellatie :** **DOC Langhe**
- **Bijzonderheden** : 100% nebbiolo – ondergrond kalk en klei – alcoholische én malolactische gisting op inox, 14 maand op franse barriques (géén nieuw hout).

Wijn 7 : Ca' del Baio

- **Jaar** : 2009
- **Appellatie :** **DOC Langhe**
- **Bijzonderheden** : 'Bric del Baio'- blauwe kalkhoudende mergel – vinificatie in inox, nadien 9 maand rijping op 2e jaars vaten.

Wijn 8 : Giacomo Brezza

- **Jaar** : 2007
- **Appellatie :** **DOC Langhe**
- **Bijzonderheden** : ‘Santa Rosalia’ – 100 % nebbiolo - westelijke oriëntatie, 300 m hoogte, gisting op inox, malolactische gisting op hout, nadien 6 mnd opvoeding op barriques.

De prijzen:

- Wijn 1: 12,0 €
- Wijn 2: 15,0 €
- Wijn 3: 12,0 €
- Wijn 4: 20,6 €
- Wijn 5: 12,5 €
- Wijn 6: 9,3 €
- Wijn 7: 12,5 €
- Wijn 8: 9,0 €