



ITALIE - Piemonte

Wyncommanderij Osiris Gent

Waar ?



Wyncommanderij Osiris Gent



Wyncommanderij Osiris Gent



Wyncommanderij Osiris Gent



Wyncommanderij Osiris Gent

Wat ?

- Meest voorkomende druifsoorten:

Arneis

Dolcetto

Barbera

Nebbiolo



Wyncommanderij Osiris Gent

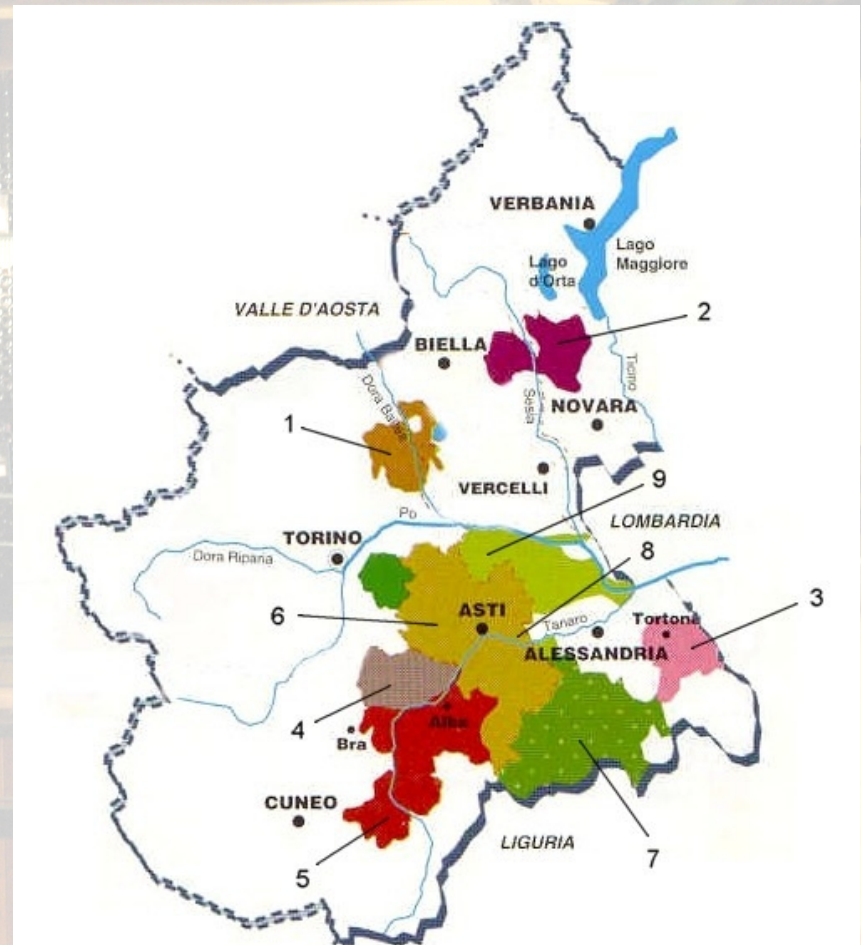
Themas van de avond

- Barbera – Barbera d'Alba
- Nebbiolo - Barolo

Wyncommanderij Osiris Gent

Barbera d'Alba

- DOC Barbera d'Alba
- DOC: Denominazione di Origine Controllata
- 100 % Barbera druif
- Provincie Cuneo
- Minimum rijping tot volgende lente



Barolo

- DOCG Barolo
- DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- 11 gemeentes die Barolo mogen produceren
- 100% Nebbiolo
- Minimum rijping is 3 jaar (meestal 2 jaar in vaten en 1 jaar op fles)
- Belangrijkste wijn voor de regio

Wijn 1: Barbera d'Alba Torriglione

- DOC Barbera d'Alba - 2006
- Renato Ratti
- 100% Barbera
- 6/7 dagen fermentatie op 29.5 °C
- 4 maand in Franse barrique



Wyncommanderij Osiris Gent



Wyncommanderij Osiris Gent



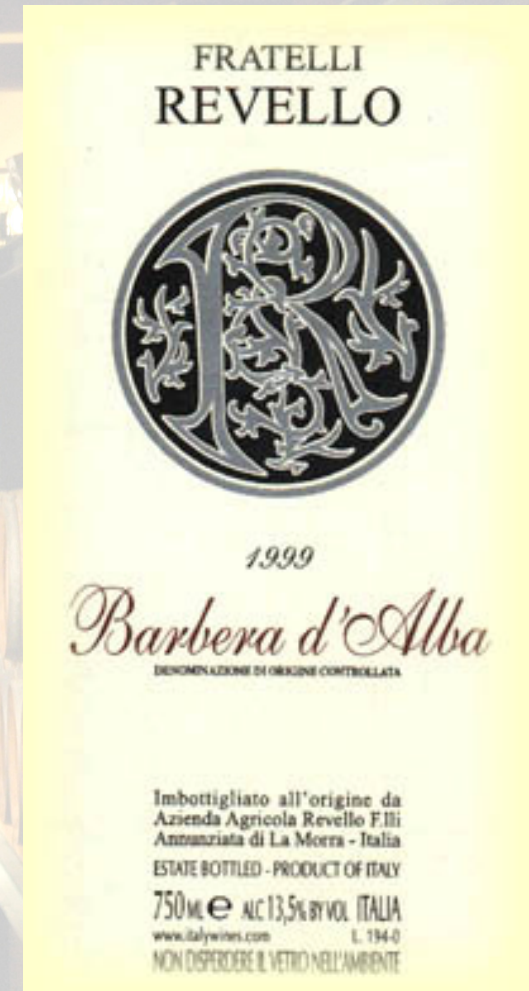
Wyncommanderij Osiris Gent



Wyncommanderij Osiris Gent

Wijn 2: Barbera d'Alba

- DOC Barbera d'Alba - 2005
- Fratelli Revello
- 100% Barbera
- 80 tot 90 uren fermentatie
- 8 tot 10 maanden in eiken vaten





Wyncommanderij Osiris Gent



Wyncommanderij Osiris Gent

Wijn 3: Barbera d'Alba Superiore

- DOC Barbera d'Alba 2004
- Scarzello
- 100% Barbera
- 15 maanden in 6 hl vaten waarvan 15% nieuw hout.

AZIENDA AGRICOLA
SCARZELLO
GIORGIO E FIGLI - BAROLO



Wijncommanderij Osiris Gent



Wyncommanderij Osiris Gent

Wijn 4: Barbera Sori' del Drago

- DOC Barbera d'Alba 2005
- Azienda agricola Brovia
- 100% Barbera
- 7-8 dagen fermentatie op 28 °C
- 15-18 maanden in inox vaten. Ongefilterd.





Wyncommanderij Osiris Gent



Wyncommanderij Osiris Gent

Wijn 5: Barbera Brea

- DOC Barbera d'Alba 2005
- Azienda agricola Brovia
- 100% Barbera
- 7-8 dagen fermentatie op 28 °C
- Deel van wijn op inox en ander deel in kleine vaten van Franse eik voor 15-18 maanden
- Ongefilterd





Wyncommanderij Osiris Gent

Wijn 6: Nebbiolo

- DOC Nebbiolo d'Alba 2005
- Andrea Oberto
- 100% Nebbiolo
- 6 maand op inox vaten



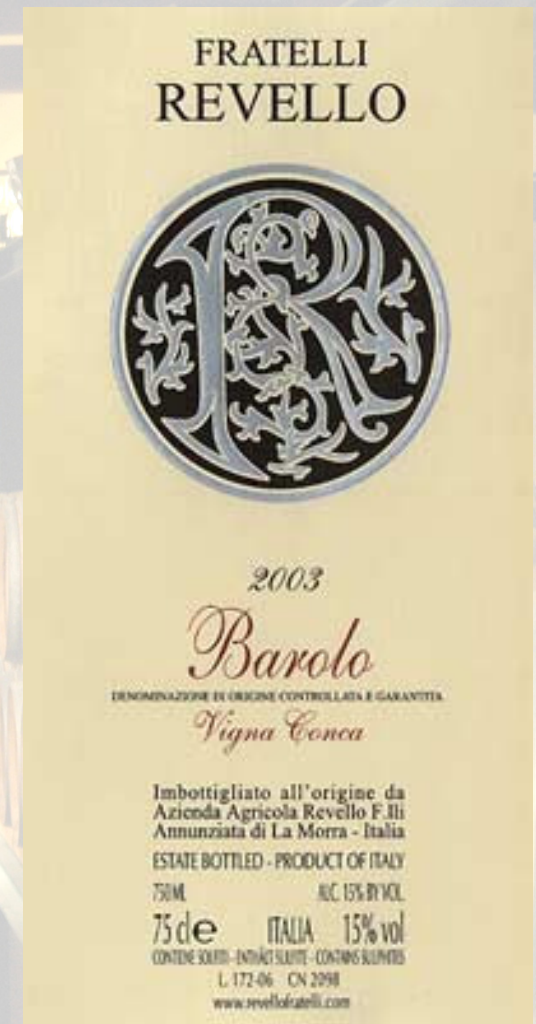
Wyncommanderij Osiris Gent



Wyncommanderij Osiris Gent

Wijn 7: Barolo Vigna Conca

- DOCG Barolo 2003
- Fratelli Revello
- 100% Nebbiolo
- Fermentatie van 70-80 uren in horizontale draaitanks (30/32 °C)
- 20 tot 24 maanden in Franse barrique (50/60% nieuw)
- 3580 l/ha – 4300 flessen voor 2003
- Stokken van 1954



Wijn 8: Barolo Ca'Mia

- DOCG Barolo 2001
- Azienda agricola Brovia
- 100% Nebbiolo
- 15-20 dagen fermentatie op 28 °C
- 2 jaar op Franse eik (vaten van 30 Hl)
- Ongefilterd





Wyncommanderij Osiris Gent

Prijzen

- Wijn 1: € 9.00
- Wijn 2: € 8.00
- Wijn 3: € 7.00
- Wijn 4: € 8.50
- Wijn 5: € 11.50
- Wijn 6: € 9.00
- Wijn 7: € 36.00
- Wijn 8: € 30.50