

# De Zo(r)ro's & Osiris



Johnny



Erwin



Henk



Marc



Frederic



Philippe

stellen voor:

*Piemonte /  
Nebbiolo*

# Piemonte?



# Piemonte/Langhe heuvels/Barolo regio?



# Piemonte:

- Wijnbouw sinds 14<sup>de</sup> eeuw, veel invloed vanuit Bourgogne, vnl monocépage wijnen; 12 DOCG's in totaal; 84% van totale productie van Piemonte heeft DOC(G) status! ; Barolo heeft DOCG status sedert 1980.
- Heuvelland; wijnbouw tussen 150 en 400 meter; zuidhellingen: **Nebbiolo** (Nebbia = mist) en **Barbera**; koelere hellingen: **Dolcetto** of **Moscato**. Tevens Cortese, Arneis, Favorita, Cabernet, Merlot...

# Barolo regio:

- 'DOCG' Barolo = 100% Nebbiolo + restrictie opbrengst en -alcoholgehalte + minstens rijping van 2 jaar op eik en 1 jaar op fles; 'Riserva' = 5 jaar rijping
- Barolo = collectie van verschillende microklimaten, bodemtypes, hoogtes, zonexpositie... 'cru status' zoals Sarmazza en Rocche
- 2 voornamelijk bodemtypes: a) zandsteen basis met klei deposits in gemeentes Castiglione Falletto, Montforte d'Alba en Serralunga d'Alba b) kalkachtige mergel met klei deposits in gemeentes La Morra en Barolo









# Wijn 1

- Giovanni Manzone
- Barolo 'Bricat' 2005
- 100% Nebbiolo
- nooit piégage, veel soutirage; lange maceratie/fermentatie (30-40 dagen); niet gefilterd; 3 jaar rijping (50% in nieuw eik en tevens in grote Sloveense fusten en oude Piemontese vaten van 700 l (boutoil))



# Wijn 2

- Paolo Scavino
- Langhe Nebbiolo 2007
- 100% Nebbiolo
- Korte maceratie; alcoholische gisting in stalen tanks; malolactische gisting in grote eiken vaten; 12 maanden rijping in Franse 'barriques'



# Wijn 3

- Oddero
- Barolo 'Rocche Di Castiglione' 2005
- 100% Nebbiolo
- Gemaakt van wijnstokken van 50 jr; maceratie en alcoholische gisting van 25 dagen in inox cuves gevolgd door malolactische gisting, 30 maanden rijping (90% in grote eiken vaten (fusten) van 20hl, 10% op vaten van 225l) + 12 maanden rijping op fles



# Wijn 4

- Brezza
- Barolo 'Bricco Sarmassa' 2004
- 100% Nebbiolo
- 'Sarmassa' = zuid-georiënteerde, kleiachtige helling; alcoholische gisting bij lage t°, geen 'piégage'; 24 maanden rijping op grote vaten (geen nieuw hout) + 12 maanden rijping in fles





# Wijn 5

- Domenico Clerico
- Arte 2007
- 90% Nebbiolo + 10% Barbera
- Sinds '93 geproduceerd, gemaakt van jonge wijnstokken (< 20 jr); 12 maand rijping op nieuwe 'barriques'



# Wijn 6

- Enzo Boglietti
- Langhe 'Buio' 2006
- 80% Nebbiolo + 20% Barbera
- Rijpt 20 maanden op eik (60% nieuwe eik, 40% op vaten van 1 jaar); 10 jaar te bewaren.



# Wijn 7

- Fratelli Revello
- Barolo 'Vigna Conca' 2005
- 100% Nebbiolo
- Fermentatie van 4 dagen in roterende, horizontale vaten; 2 jaar rijping op 2400 liter-vaten waarvan 50% nieuw en 50% reeds gebruikt; aciditeit: 5.8 gr/l



# Wijn 8

- Andrea Oberto
- Barolo 'Vigneto Rocche' 2005
- 100% Nebbiolo
- Alcoholische gisting van 10 dagen met machinale rotatie; rijping eerste 6 maanden in 'barriques', daarna 20 maanden in 1.700-liter 'fusten'





## de prijzen (in Euro):

- Wijn 1: 29
- 2: 17
- 3: 41
- 4: 36
- 5: 23
- 6: 25.5
- 7: 44.5
- 8: 40

