

## Gagliassi-Barbera d'Alba Superiore, DOC

### Het wijnhuis:

De voorouders van Bruno Dellatore hielden zich 200 jaar geleden al bezig met de wijnhandel. In de tachtiger jaren van de vorige eeuw werd het wijngoed aangeschaft en begon de familie Dellatore zelf met de productie van wijn.

De 30 hectare wijngaard zijn bebouwd met de volgende druivenrassen: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Pinot Nero, Freisa en Chardonnay.

Er wordt altijd gestreefd naar het behoud van de landschappelijke schoonheid en het ecologische evenwicht. Bruno vindt dat dit van essentieel belang is voor het succes van de wijnen van Gagliassi.

Bruno en zijn vrouw Marina zijn vooral bezig met de commerciële tak van het bedrijf en de exploitatie van hun golfbaan en het restaurant in Monforte d'Alba. De broer van Bruno, Gianni, is heer en meester in de wijnkelder. Hij is verantwoordelijk voor de juwelen van Cascina Gagliassi en combineert traditie met moderne methoden met slechts één doel: blijven voldoen aan de steeds hogere eisen.

### Productiebeschrijving:

Er wordt laat in het jaar en met de hand geplukt, zo eind september, begin oktober. De alcoholische gisting duurt 8-10 dagen en vindt plaats in temperatuurgecontroleerde stalen tanks. De 2e gisting vindt in eiken barrique plaats. In totaal rijpt de wijn 18 maanden op het hout. Na het bottelen volgt nog 6 maanden rust op de fles.

### Smaak:

Mooie body, harmonieus fruit. Mooie zuren.

### Bouquet:

Fruïtig met hints van bosvruchten.

### Kleur:

Robijnrood.

### Serveertips:

Pasta's, gebraden vlees (niet te zware sausen), risotto.



### Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Piemonte
Naam:	Gagliassi
Plaats:	Monforte d'Alba
Jaarlijkse productie wijngaard:	100000
Oppervlakte wijngaard:	31
Methode:	conventional

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Jaartal:	2004
Aantal fl. p/jr.:	5000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	14,5%
Druiven:	100% Barbera
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	8-10 jaar.
Beste temperatuur:	18°-20°C.