

PENSÈ BARBERA

Piemonte DOC

Barbera Pensè is een bijzondere wijn gemaakt van de Barbera-druif. Wat deze wijn uniek maakt, is de vinificatiemethode die wordt toegepast. Voordat de druiven worden geperst, worden ze deels ingedroogd. Deze techniek, bekend als "appassimento", zorgt voor geconcentreerde smaken en intense aroma's in de wijn.

Na het persen rijpt de Barbera Pensè maar liefst 24 maanden op eikenhout en nog eens 12 maanden in de fles. Deze langdurige rijping geeft de wijn structuur, diepgang en complexiteit. Het resultaat is een Barbera met spierballen!

In het glas toont de Barbera Pensè een diepe robijnrode kleur. Het bouquet is rijk en verleidelijk, met aroma's van donkere chocolade, specerijen en rijp zwart fruit. De smaak is krachtig en geconcentreerd, met stevige tannines die mooi in balans worden gehouden door de frisse zuurgraad. De wijn heeft een lange, aanhoudende afdronk waarin de complexe smaken zich blijven ontwikkelen.

Barbera Pensè is een uitstekende keuze bij stevige wildgerechten, zoals wildzwijn of hert. Het combineert ook goed met rood vleesgerechten, vooral die met rijke sauzen. De donkere tonen van cacao en specerijen in de wijn sluiten mooi aan bij de smaken van deze gerechten. Voor de liefhebbers van een gedurfde combinatie kan de wijn zelfs worden gepaard met pure chocolade, waarbij de rijke smaken elkaar aanvullen.

Serveertemperatuur rond 16°C.

