



DOCG Barolo "Berri" 2019 Trediberri

Three friends - Tre - and a vineyard in Berri: Hence we are the 'Trediberri'.

Berri is een klein gehucht in het meest westelijke deel van La Morra, gelegen in de heuvels van de Langhe, dicht bij de rivier de Tanaro. Het ligt aan de uiterste westrand van de Barolo-regio. In 2007 verwierven Nicola, zijn vader Federico en hun vriend Vladimiro circa 5 hectare exclusief voor de productie van Barolo. Het wijnhuis Trediberri was geboren. Nicola keerde de financiële wereld de rug toe en begon aan zijn passie, de wijn en het land. Het domein werkt volledig biologisch in de wijngaard en is daarvoor gecertificeerd. Verder intervenueert het zo weinig mogelijk in de kelder.

"We love to drink wine, therefore the greatest recognition for us is a bottle that is quickly finished. But our idea of drinkability does not equate to simplicity: it is about equilibrium."

Het domein is gevestigd in de Comune van La Morra en het visitekaartje van het domein is de cru Rocche dell'Annunziata.

Deze "Berri" 2019 is afkomstig van druiven uit La Morra, MGA (cru/vineyard) Berri. Alcoholische gisting gebeurt in beton en duurt ongeveer 12-14 dagen, gevolgd door een 6-7 dagen post-fermentatieve maceratie. Vervolgens vindt er malolactische bereiding plaats in eikenhout en rijpt de wijn ongeveer 20 maanden in eikenhouten vaten van 52 hl en 25 hl, vervaardigd door Tonnellerie Garbellotto. Na rijping blijft de wijn enkele maanden in beton voordat hij wordt gebotteld, meestal in april-mei van het jaar vóór de release.

Barolo Berri is afkomstig van een wijngaard aan de uiterste westgrens van het Barolo-gebied, met een hoogte tussen 370 en 430 meter boven de zeespiegel. De Barolo Berri van Trediberri wil niet opvallen door complexiteit of lange levensduur, maar door drinkbaarheid en directheid, dankzij zijn inwendig fruitprofiel, zoete rijpheid en frisheid. Zoals elke Barolo is hij zeker geschikt voor lange rijping, maar wat ons betreft kan deze wijn direct na de release met extreem veel plezier geconsumeerd worden.

Appellatie: Barolo DOCG

Regio: Piemonte

Druivenrassen: Nebbiolo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - verfijnd

Aroma: Complex met aroma's van weelderig rood fruit, zwarte kers, leder, munt en gedroogde kruiden.

Smaak: Elegant, verfijnd, viriel met een ongelooflijke smaaksensatie en terugkerend fruit- en kruid indrukken.

Serveren bij: Rood (gegrild) vlees of wild