

MON ROSS, BARBERA D'ASTI DOCG

2023

FORTETO DELLA LUJA

Alcohol %	13,50%
Bewaarpotentieel	5 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Klei, kalk
Druivenras	Barbera
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Charcuterie, gevogelte, tomaatgerechten, pasta, pizza
Jaargang	2023
Lagering	Minimaal 6 maanden op oudere barriques
Land	Italië
Regio	Piëmonte
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Rode wijn
Stijl	Medium, fruitig, sappig
Wijndomein	Forteto della Luja



Omschrijving

De instapbarbera van Forteto della Luja is één en al fruitplezier. Puristisch en uitgesproken elegant. Heel speels en toegankelijk. Opvallend fris en sappig. De zon in het glas! Sappigheid en elegantie troef.

Om deze elegantie te behouden werkt Giovanni met oude barriques. De vaten werden initieel voor de topcuvée Le Grive gebruikt. Na 6 jaar worden de barriques ontmanteld en wordt een laagje van enkele millimeters hout ervan geschaapt. Dit om het stuk hout te verwijderen dat ooit werd getoast. Zo heb je geen enkele smaakinvloed van de vaten en blijft de intense fruitigheid in de wijn.

FORTETO DELLA LUJA

Er zijn zo van die magische plekken... Piëmonte is sowieso rijkelijk bedeed met postkaartlandschappen, maar een bezoek aan Loazzolo slaat werkelijk alles. In het hartje van de Langhe, bovenaan een heuveltop lijkt het wel of de aarde de hemel raakt.

Daar speelt niet alleen de ligging een rol in, maar ook de rust en het prachtige landschap. Alles straalt hier authenticiteit uit: de mensen, de kelders (in een eeuwenoud gebouw waar elk hoekje wordt benut) en de manier

Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

van wijnmaken. Door de unieke ligging is er ook een bijzondere flora. Jaren geleden kreeg dit domein ook een predikaat van WWF, voor hun inzet voor de natuur. Een bekroning na een jarenlange inzet om de omgeving rondom hen onaangeroerd te laten. Tussen de wijngaarden groeit een zeldzame zwarte orchidee. Authentiek werken gaat hier ver, zelfs in de wijngaard wordt het paard ingezet. Biologisch werken is hier geen commerciële overweging, maar een oprechte levensstijl.

Biologisch werken mag dan een evidentie zijn voor Forteto della Luja, dat is echter geen sinecure in het warme en vochtige Piëmonte. De wijn waarmee ze bekend zijn is hun werkelijk fabuleuze zoete Muscaatwijn, zowel als Moscato d'Asti als Passito (wijn van gedroogde druiven). Maar ook hun rode "Le Grive", een heel expressieve Barbera waar een tikkeltje Pinot Noir extra verfijning geeft, is de moeite.

Hun wijngaarden liggen op ca. 500 m hoogte, en behoren daarmee bij de hoogste uit de regio. Dat heeft als voordeel dat hun wijnen extra fraîcheur bezittens. Zo is de Barbera d'Asti MonRoss een lichtvoetige, elegante en frisse rode wijn met heel wat lente- en zomerallures.