

## Giribaldi – Piëmonte met Matteo Giribaldi

### Opzet van de avond:

*Tino Van Iseghem heeft tientallen keren de fantastische regio bezocht en brengt ons nu in contact met Azienda Agricola Mario Giribaldi.*

*Met een weinig overredingskracht gaven de eigenaar Mario Giribaldi samen met zijn zoon, hun woord om in onze omgeving een wijnavond te geven. Matteo Giribaldi zal de presentatie verzorgen in het Frans en Mario heeft jammer genoeg met een Italiaanse griep afgezegd voor deze ontmoeting.*

*Wijn produceren van verrassend hoog kwaliteit, tradities verderzetten maar met de nodige innovaties: dat is de belangrijkste missie voor de Giribaldi's. De bijzondere kwaliteit in het glas is te danken aan een aantal factoren die na de proefavond duidelijk zullen worden.*

*De keuze voor deze wijnbouwer werd ingegeven door: een familiaal domein, een volledig gamma van wijnen: wit, rood en spumante, een zeer correcte prijs/kwaliteit verhouding en een recente verbeterde vinificatie. Wij zijn alleszins benieuwd. Ter info: de prijzen zijn aankooprijzen domein inclusief transportkosten voor grotere kwantiteiten.*

### ■ 1. Langhe Arneis 2016 DOC – 13% - 11,00 Euro

Druif: Arneis

Streek: Rodello 460 meters boven zeeniveau met Westelijke expositie. Kalkrijke grond met rijke wilde concurrentie. De stokken staan in Casara met 4200 wijnstokken per hectare.

Vinificatie: Het wijnmaak proces voorziet een zachte persing van de druiven met koud bezinken van de most gedurende 24 uur. Door middel van temperatuurcontrole van 18 tot 20°C gedurende 30 dagen is er fermentatie, waarna een rustperiode van 90 dagen op zijn endogene gisten om harmonieuze, zachte tonen te bekomen met mooie aciditeit, wat zeer typisch is voor deze wijn. Nadien rust deze wijn op fles.

1. Kleur: licht gele kleur, maar mooie concentratie. Mooie spiegel. weinig kleurevolutie, mooie tranen.
2. Neus: mooie open neus met een fijne houttoets, boter. Complexe tonen, heel aangenaam. Subtiel hout. Rijpe appel en peer. Wit steenfruit met minerale toets en licht rokerig accent. Verfijning
3. Mond: leuke sappige aanzet met subtiel fruit, met plezierige mineralen en een verfrissende aciditeit.
4. Afdronk: mooie lengte met een aangenaam bittertje.
5. Conclusie: Frisse en mooie wijn in een moeilijk jaar 2016. Knap gemaakt.

### ■ 2. Dolcetto d'Alba 2016 D.O.C – 13,5% - 10,00 Euro

Druif: Dolcetto

Streek: Rodello. These grapes have been selected for the best quality from our vineyards of dolcetto in Rodello.

Vinificatie: The wine making process forsees a maceration of 7-10 days with several "rimontaggi" and two delestage. After a period of 8 months in steel vats, the wine is ready to be bottled.

1. Kleur: lichte doorzichtige kleur met kleurevolutie. Trage tranen.
2. Neus: uitbundig complex, kersen en rozen, floraal en een lichte houttoets, laurier. Een beetje teer.
3. Mond: vol, fris, rood fruit, geen specerijen, mooie balans, zuurtjes en voldoende body. Mooie tannine, ondanks hoge zuurtegraad.
4. Afdronk: Middellange afdronk.
5. Conclusie: prachtige, fijne en elegante wijn

### ■ 3. Dolcetto d'Alba «Campo del Pero» 2015 – 13,5% - 9,50 Euro

Druif: Dolcetto single vineyards, Campo del Pero of 0,38 ha - 40 year old vines

Streek: Rodello, altitude of 460 m.a.s.l. Soil composition: clayey, marly-limestone

Single Vineyard: Campo del Pero 0,38 ha - 40 year old vines

Vinificatie: fermentation and maceration in stainless steel tanks of 50 hl- 7 days at controlled t° ( 27-30°C), with frequent remontages and delestages. Racking and induced malolactic fermentation under controlled t°. Aged in French oak barrels of 30 hl-for 6 months.

1. Kleur: lichte doorzichtige kleur met kleurevolutie. Trage tranen. Iets meer concentratie.
2. Neus: fijne frisse bes neus, houttoets, fijne vanille.
3. Mond: fijne zachte aanzet, mollig, maar toch met een lichte structuur, elegantie door mooie strakke zuren en een leuke tannine.
4. Afdronk: fijne zuurtjes in de afdronk.
5. Conclusie: iets meer finesse rijk dan de vorige.

#### ■ 4. Barbera d'Alba « Rié » 2015 DOC – 14,5% - 14,00 Euro

Druif: Barbera

Streek: 1,6 ha of hilly area, vineyard Rié of comune of Alba at 380 m.a.s.l, at South-East. Soil:medium-textured, tending to clay

Vinificatie: fermentation and maceration in stainless steel tanks of 50 hl- 10 days at controlled t°(30-32°C), with frequent remontages and delestages. Racking and induced malolactic fermentation under controlled t°.

Aging: in new French oak barriques for 15 months, with further refining of 6 months in bottles.

1. Kleur: lichtjes geëvolueerde lichte baksteenrode kleur, brillant.
2. Neus: een licht animale toets met bessig fruit en iets meer uitgesproken teer. Kers en braambes en leer
3. Mond: .Volle fruitige aanzet met braambes, minder fraîcheur, krachtiger dan vorige reeks,
4. Afdronk: Lange afdronk met fruitig karakter.
5. Conclusie: Meer kracht en alcohol dan in de vorige reeks. Heel mooi !!!

#### ■ 5. Nebbiolo d'Alba Conca d'Oro D.O.C 2016 – 13,5% - 17,00 €

Druif: Nebbiolo

Streek: The grapes come from the Vineyard located in the area of Fontanaccia named “Conca d'Oro”, in Montelupo Albese of 1,68 hectares, on hilly ground with an altitude of 290 meters above sea level, with a West-South exposure, dry soil marl-calcareous.

Vinificatie: Traditional maceration which lasts 15 days with the caps submersed at a temperature of 30-33°C, with continuous “rimontaggi and follatura” after a time of 30 days in steel vats, the wine is then put into French oak casks of 225 liters, and then refined in the bottle for 3 months.

1. Kleur: lichtjes geëvolueerde lichte baksteenrode kleur, pinotkleur.
2. Neus: een licht animale toets met bessig fruit, aromatisch , kersen en rozen.
3. Mond: animale toets en typisch putje van de pinot noir, pittig, wit peperig, mooie frisse zuren.
4. Afdronk: complete en complexe afdronk met een iets strengere finale.
5. Conclusie: Elegante, fijne, pittige en lekkere wijn.

#### ■ 6. Barbaresco 2014 DOCG – 13,8% - 30,00 Euro

Druif: Nebbiolo

Streek: These grapes come from the vineyard in Neive, with an altitude of 350 meters above sea level; this ground varies in composition, with the base being that of Marl-Calcareous yet in some areas it is clayey and other areas calcareous. The vineyard has a South west exposure.

Vinificatie: A traditional vinification with the cap submersed for 18 days, with regular and frequent “rimontaggi and follatura” at a temperature of 30 - 35°C to optimize extraction of the colour. Once drawn off the wine is put in steel vats for 5 months and then is matured in oak casks for more than 18 months. Then it is refined in the bottle and kept in our cellar at a constant temperature of 16°C

1. Kleur: doorzichtige, pinot noir kleur, met waterrandje.
2. Neus: jong rood kersen fruit met florale toetsen en een notie van teer. Kruiden en houtinbreng. We merken ook een leuke cuberdon die toch duidt op rijpheid.
3. Mond: pittige aanzet van frisse zuren met voldoende rood jong fruit, maar eindigend in een iets strengere tanninestructuur. Mediumbody.
4. Afdronk: finale met lengte overheerst door frisse jonge zuurtjes en een stevige drogende tannine.
5. Conclusie: iets te jonge nebbiolo om nu al volkomen van te genieten

#### ■ 7. Barolo 2014 DOCG – 13,60% - 32,00 Euro

Druif: Nebbiolo

Streek: These grapes come from the two vineyards, Ravera and Cerviano Merli, in Novello at a height 320-380 m.a.s.l.; the soil is marl - calcareous with a tendency to clayey, with a good permeability. The vineyard has a complete South exposure.

Vinificatie: The wine making process is in the traditional way, where for 12 days "rimontaggi and follatura" take place i.e. the must is pumped over the cap several times a day to avoid drying out, and also the cap is mechanically broken up. This happens at a temperature of 30-35 °C to optimize extraction. The wine is then drawn off, and left in steel vats for 4 months, then is matured in 500 litre oak tonneaux for 2 years. Then up to today the wine is kept in the bottle in our underground cellar where there is a constant temperature of 16°C.

1. Kleur: hele jonge kleur tegenover de vorige. Briljant helder.
2. Neus: Klassieke neus, heerlijk fruit, floraal, nauwelijks hout te bespeuren.
3. Mond: Mooie aanzet, zuurtjes en tannine, met romige toets, toch een leuke onderbouw en presente tannine.
4. Afdronk: mooie en lange krachtige tannine en veel fruit in grotere lengte.
5. Conclusie: Duidelijk de beste van de 2 wijnen.

## ■ 8. Alta Langa D.O.C.G. - Spumante Brut Metodo Classico 2014 – 13% - 20,00 Euro

Druif: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

Streek: The vineyards of Pinot Nero and Chardonnay are located in Rodello at an altitude of 510 and 580 m.a.s.l.

Vinificatie: Harvesting has made manually in the period of late August-early September. The grapes are gently pressed. The fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 13-14° C for 28 days. Here the wine remains for some months and during this time we make one bâtonnage a week. In March/April we prepare the wine for the second fermentation in the bottle that will last about 60 days. The wine is refined with its lees for a minimum of 30 months keeping the bottles horizontally in a underground room of the cellar. Following the bottles can be placed on pupitres for manual riddling, careful preparation and essential for the final disgorgement "a la glace"

1. Kleur: lichte kleur, licht granaat, weinig evolutie, maar toch een lichte kleur.
2. Neus: rood fruit, ceder en zoethout, gelijkend op de inferno van hiervoor .
3. Mond: zeer evenwichtig, fruitig in de mond .
4. Afdronk: mooie afdronk .
5. Conclusie: klasse beter dan de vorige .

Tino Van Iseghem bracht ons in contact met een traditionele wijnbouwer uit Piëmonte. Een avond om te koesteren !



Kaartje van de regio:

