



# PIEMONTE

Vincoeur  
11/12/2012



# PIEMONTE

**Piemonte**



ZWITSERLAND

FRANKRIJK





# GEOGRAFISCHE BREEDTE

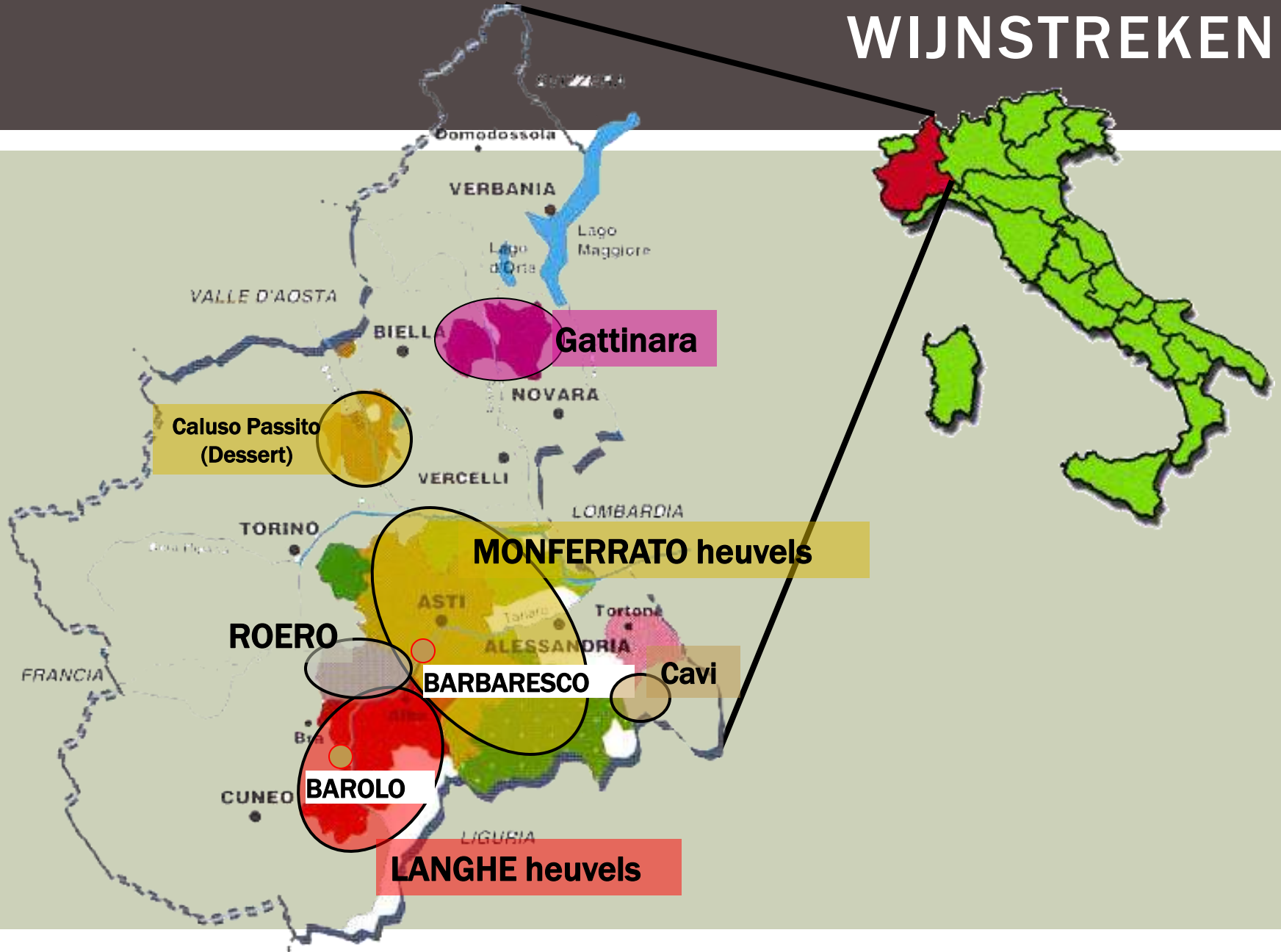


# WIJNDORPEN

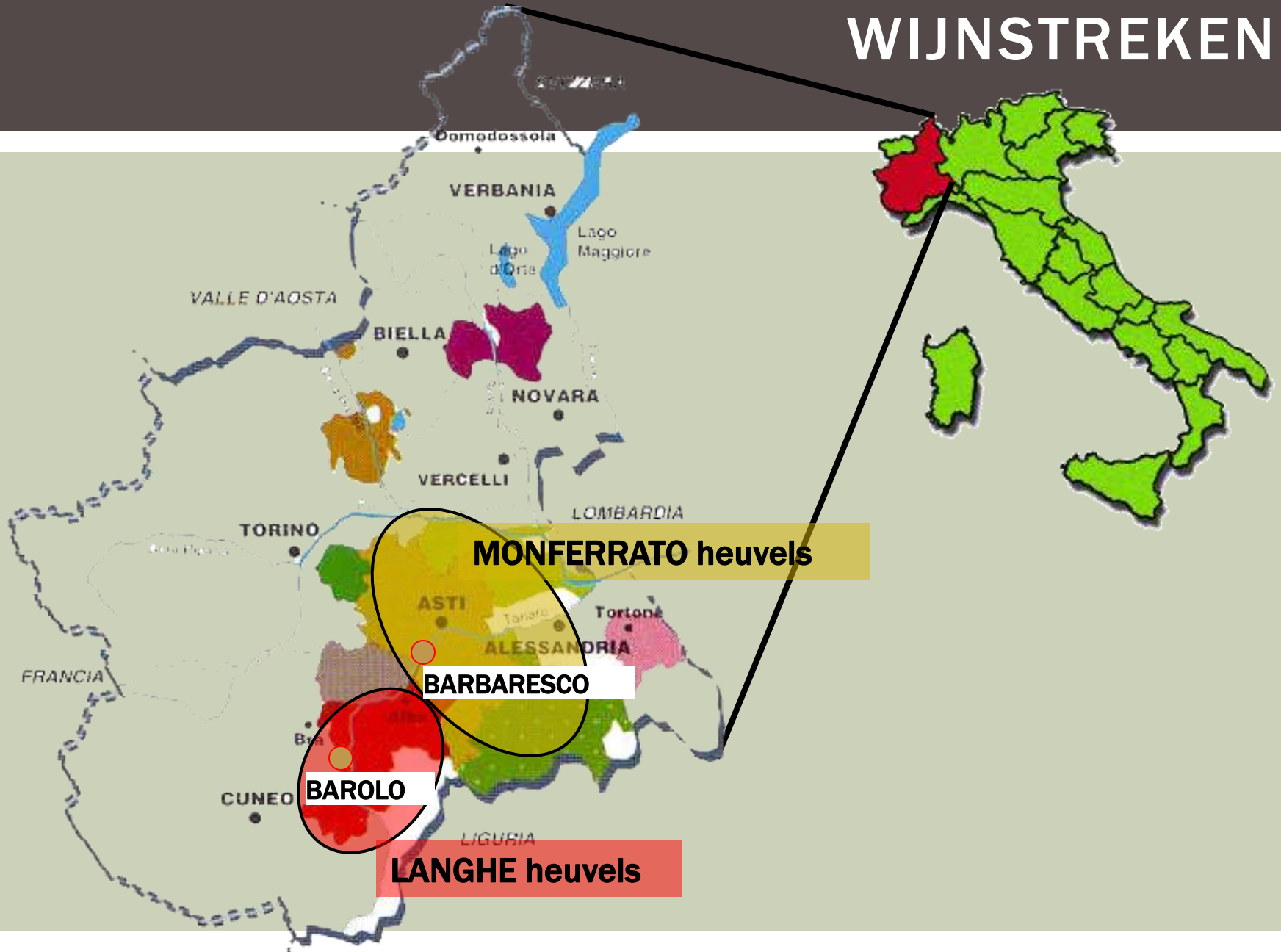


**Wijngebieden vnl.  
zuid-oosten van  
Turijn**

# WIJNSTREKEN



# WIJNSTREKEN



# NAMEN NOEMEN

**Barolo**

**Nebbiolo**

**Alba**

**Langhe**

**Barbaresco**

**Barbera**

**Asti**



# NAMEN NOEMEN

A map of the Piedmont region in Italy, highlighted in yellow. It shows the locations of Torino, Asti, Barbaresco, Alba, and Barolo. Lago Maggiore is also labeled. Lines connect the text boxes to their respective locations on the map.

**Babera:** Cepage (druivenras)  
Vnl. in Piemonte

**Nebbiolo:** Cepage (druivenras)  
Enige in Barolo & Barbaresco

**Asti:** Stad  
DOC's: "*cepagenaam*" d'Asti

**Barbaresco:** Dorp  
DOCG: 3 dorpen

**Alba:** Stadje  
DOC's: "*cepagenaam*" d'Alba

**Barolo:** Dorp  
DOCG: 11 dorpen

# CEPAGES IN PIEMONTE

**Nebiolo** Enige toegelaten in DOCG Barolo & Barbaresco  
DOC Nebiolo d'Alba  
Late rijping (oktober: mist). Zuidelijke hellingen

**Barbera** Piemonte. Nu ook elders in Italië  
DOC's: Barbera d'Alba, Barbera d'Asti,  
Barbera del monferrato

**Dolcetto**

**Freisa**

**Grignolino**

**Brachetto**

WITTE WIJNEN

**Moscato** (DOCG Asti Spumante & Moscato d'Asti)

**Cortese** Gavi DOCG (Oosten Monferrato)

**Arneis** In Roero gebied.

# PIEMONTE = KWALITEIT

3 Mhl / 58000 ha = 52 hl/ha

70% DOC of DOCG

**Parker prijst Barolo en Barbaresco 2000 de hemel in**

**DOC's** 39 (van de 300 in Italië)

**DOCG's** 7 (van de 25 in Italië)

Barolo, Barbaresco,  
Brachetto d'aqui, Gattinara, Ghemme,  
Asti (of Asti spumante of Moscato d'Asti),  
Gavi of Cortese di Gavi

# SPECIALITEITEN

- Alles van in en uit het bos
  - Wild, paddestoelen, noten, bosvruchten en ... truffels
    - Truffels groeien op wortels van eiken, populieren, linden, wilgen en hazelaars
    - De truffeljagers worden trifolàu genoemd
    - Beste kwaliteit: heuvels rond de Langhe, rond Monferrato en Roero
    - Exclusief: de witte Tuber Magnatum Pico
- Kazen: Gorgonzola & Taleggio
- En natuurlijk... de wijnen...





# WIJ DRINKEN

- Dolcetto d'Alba, DOC, Dei Grassi, Elio Grasso, 2010
- Barbera d'Alba, DOC, Dü Gir, Montaribaldi, 2009
- Barbera d'Alba, DOC, Vigna Gerbole, Mario Giribaldi, 2008
- Barbaresco, DOCG, Vigneto Brich Ronchi, Albino Rocca, 2007
- Barolo, DOCG, Ginestre Casa Maté, Elio Grasso, 2006
- Barolo, DOCG, Vigneto Brunate, Alberto Oberto, 2005

# WIJ DRINKEN

- **Dolcetto d'Alba, DOC, Dei Grassi, Elio Grasso, 2010**
- Barbera d'Alba, DOC, Dü Gir, Montaribaldi, 2009
- Barbera d'Alba, DOC, Vigna Gerbole, Mario Giribaldi, 2008
- Barbaresco, DOCG, Vigneto Brich Ronchi, Albino Rocca, 2007
- Barolo, DOCG, Ginestre Casa Maté, Elio Grasso, 2006
- Barolo, DOCG, Vigneto Brunate, Alberto Oberto, 2005

# DOLCETTO



- Dolcetto is een vroeg rijpende blauwe druif. Deze druif is kenmerkend voor Noord-Italië en met name voor Piemonte. Dolcetto betekent "kleine zoete". De druif geeft een droge rode wijn die jong wordt gedronken.
- Er zijn in Piemonte meerdere DOC(G)'s waar de Dolcetto de belangrijkste druif is. Over het algemeen wordt de wijn Dolcetto d'Alba als de bekendste beschouwd, zowel kwalitatief als kwantitatief.
- **Kenmerken**
  - Deze druif geeft een wijn met een relatief lage zuurgraad, zachte tannines, terwijl het aroma's geeft van veel zwart fruit, koffie en zeker ook een hint van viooltjes.
  - De wijn vormt een goede combinatie met pasta en tomatensaus, lam en harde oude kazen zoals Pecorino.

# DOLCETTO D'ALBA, DOC, DEI GRASSI, ELIO GRASSO, 2010





# DOLCETTO D'ALBA, DOC, DEI GRASSI, ELIO GRASSO, 2010



**Dolcetto d'Alba dei Grassi**

**Municipality of production:** Monforte d'Alba

**Grape:** Dolcetto

**First vintage:** 1980

**Number of bottles produced each year:** 7,000

**Vineyard area under vine:** 1.5 hectares

**Aspect and height above sea level:** south-facing, 280 metres

**Soil type:** moderately loose-packed, clay and limestone-based

**Vine training system and planting density:** Guyot-trained at 4,500 vines per hectare.

**Average age of productive vines:** 30 years

**Grape yield per hectare at harvest:** 55 quintals

**Harvest period and method:** second and third 10 days of September, manual harvest. The vinification procedure for Dolcetto d'Alba Dei Grassi involves fermentation for 5-6 days in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After malolactic fermentation, the wine stays in stainless steel until bottling in April-May. We recommend you drink this wine in the first 4-5 years after the vintage to enjoy the fragrance of its aromas and its refreshing drinkability.

# WIJ DRINKEN

- Dolcetto d'Alba, DOC, Dei Grassi, Elio Grasso, 2010
- **Barbera d'Alba, DOC, Dü Gir, Montaribaldi, 2009**
- Barbera d'Alba, DOC, Vigna Gerbole, Mario Giribaldi, 2008
- Barbaresco, DOCG, Vigneto Brich Ronchi, Albino Rocca, 2007
- Barolo, DOCG, Ginestre Casa Maté, Elio Grasso, 2006
- Barolo, DOCG, Vigneto Brunate, Alberto Oberto, 2005

# BARBERA



- Meest voorkomende wijnstreek: Piëmonte
- Kleur van de schil: intens blauw
- Karakteristieken:
  - hoge aciditeit, full body karakter, medium tannine
- Vinificatiemogelijkheden:
  - meestal enkele maanden eiklagering
- Wijnstijlen: droge rode wijn
- Bewaarkracht: de krachtigste exemplaren tot maximaal 10 jaar na oogstjaar
- Te drinken bij: antipasti / wit en rood vlees
- Bekendste herkomstbenamingen:
  - DOCG Barbera d'Asti en DOC Barbera d'Alba

# BARBERA D'ALBA, DOC, DÜ GIR, MONTARIBALDI, 2009





# BARBERA D'ALBA, DOC, DÜ GIR, MONTARIBALDI, 2009

## BARBERA D'ALBA

*Dü Gir*

GRAPE VARIETAL :	BARBERA 100%
SOIL:	Grayish-brown clay of marine sedimentary origin
VINEYARD:	"Du Gir" located in the municipality of Barbaresco
EXPOSURE:	South-East
ALTITUDE:	250 MT s. l.m.
PLANTING YEAR:	1968
VINIFICATION:	The grapes are de-stemmed and crushed. The fermentation is triggered through the use of selected yeasts. The maceration lasts about ten days to a maximum temperature of 30-32 degrees making four daily pumpovers in order to obtain the extraction of tannins and colour
REFINING:	The wine ages in new oak barrels for one year where the malolactic fermentation takes place before the end of winter. After a slight clarification the wine is bottled and maintained in our cellars for other eight months before the marketing
ORGANOLEPTIC PROFILE	
COLOUR:	Ruby red with purple-black reflexes
BOUQUET:	Rich in fruity notes, in particular blackberries and plum jam. All well mixed with a hint of vanilla, cinnamon, cocoa and tobacco
TASTE:	The tannins give full and rounded sweetness and harmony and blend well with the acidity that gives freshness and sapidity to the taste
NOTES:	The unique microclimate of the vineyard "DU GIR" joined to the age of the plants give to the wine great power and longevity
FOOD PAIRINGS:	It goes well with all savory dishes, is particularly marked with grilled meat, roast meat, and seasoned tasty cheeses



# WIJ DRINKEN

- Dolcetto d'Alba, DOC, Dei Grassi, Elio Grasso, 2010
- Barbera d'Alba, DOC, Dü Gir, Montaribaldi, 2009
- **Barbera d'Alba, DOC, Vigna Gerbole, Mario Giribaldi, 2008**
- Barbaresco, DOCG, Vigneto Brich Ronchi, Albino Rocca, 2007
- Barolo, DOCG, Ginestre Casa Maté, Elio Grasso, 2006
- Barolo, DOCG, Vigneto Brunate, Alberto Oberto, 2005

# BARBERA D'ALBA, DOC, VIGNA GERBOLE, MARIO GIRIBALDI, 2008



*Mario Giribaldi*

# BARBERA D'ALBA, DOC, VIGNA GERBOLE, MARIO GIRIBALDI, 2008



- **BARBERA**  
*"Vigna Gerbole"*  
**2009**

- This Barbera comes from the vineyard **Gerbole** in Loc.Racca in the comune of Guarene, at a height of 310 meters above sea level, on a hilly area with mixed soil tending to argillaceous, with a South exposure, belonging to Mario Giribaldi.

- The vineyards are composed **exclusively of Barbera** with Italian cloning material: The training system is Guyot with 5.000 vines per hectare: The vineyard Gerbola is 25 years old

- An intense ruby red, with slightly violet reflexes. Very vinous to the nose, full and round, with cherry and with notes of vanilla and liquorice sensations; structured in the mouth, dry warm with spicy notes, tabacco, vanilla and red fruit marmelade. Excellent with game, red meats and mature goats cheese.



# WIJ DRINKEN

- Dolcetto d'Alba, DOC, Dei Grassi, Elio Grasso, 2010
- Barbera d'Alba, DOC, Vigna Gerbole, Mario Giribaldi, 2008
- Barbera d'Alba, DOC, Dü Gir, Montaribaldi, 2009
- **Barbaresco, DOCG, Vigneto Brich Ronchi, Albino Rocca, 2007**
- Barolo, DOCG, Ginestre Casa Maté, Elio Grasso, 2006
- Barolo, DOCG, Vigneto Brunate, Alberto Oberto, 2005

# KONING NEBBIOLO



- Meest voorkomende wijnstreek: Piemonte, meermaals tevergeefs nagebootst in andere continenten
- Kleur van de schil: grijsblauw
- Karakteristieken: zijn oorspong ligt in de heuvels van de Langhe en Alba; wordt de keizer van de Italiaanse druivensoorten genoemd; komt onder veel synoniemen voor in diverse regio's in het noordwesten van Italië; late rijper en zeer gevoelig; goed bestand tegen een vochtig klimaat; erg kieskeurig op gebied van terroir
- Wijnstijlen: krachtig rood
- Bewaarkracht: 20 jaar
- Bekendste herkomstbenamingen: Barolo, Barbaresco, Gattinara, Ghemme, Roero, Sforzato di Valtellina

# WIJ DRINKEN

- Dolcetto d'Alba, DOC, Dei Grassi, Elio Grasso, 2010
- Barbera d'Alba, DOC, Vigna Gerbole, Mario Giribaldi, 2008
- Barbera d'Alba, DOC, Dü Gir, Montaribaldi, 2009
- **Barbaresco, DOCG, Vigneto Brich Ronchi, Albino Rocca, 2007**
- Barolo, DOCG, Ginestre Casa Maté, Elio Grasso, 2006
- Barolo, DOCG, Vigneto Brunate, Alberto Oberto, 2005

# DOCG BARBARESCO

**DOCG**

**Gemeente Barbaresco**

**+ Treiso & Neive**

**500 ha**

**(Monferrato heuvels)**

**Min. 2 jaar lagering, waarvan min. 1 jaar vat**

# BARBARESCO, DOCG, VIGNETO BRIC RONCHI, ALBINO ROCCA, 2007



# BARBARESCO, DOCG, VIGNETO BRICH RONCHI, ALBINO ROCCA, 2007



## Barbaresco

### “Vigneto Brich Ronchi”

2007

- Exposure : South-East
- Altitude: 200 mt. above sea level
- Soil : calcareous and clayey
- Age of vineyard : 50-70 years old
- Ageing : 46 months in large cask of German and Austrian oak (20 hl)
- Production :
  - 2000 bottles (0,75 cl)
  - 225 Magnum (1,5 l)
  - 54 Double Magnum (3 l)



# WIJ DRINKEN

- Dolcetto d'Alba, DOC, Dei Grassi, Elio Grasso, 2010
- Barbera d'Alba, DOC, Vigna Gerbole, Mario Giribaldi, 2008
- Barbera d'Alba, DOC, Dü Gir, Montaribaldi, 2009
- Barbaresco, DOCG, Vigneto Brich Ronchi, Albino Rocca, 2007
- **Barolo, DOCG, Ginestre Casa Maté, Elio Grasso, 2006**
- Barolo, DOCG, Vigneto Brunate, Alberto Oberto, 2005

# DOCG BAROLO

DOCG

Gemeente Barolo

+ 10 omliggende  
gemeenten

1200 ha

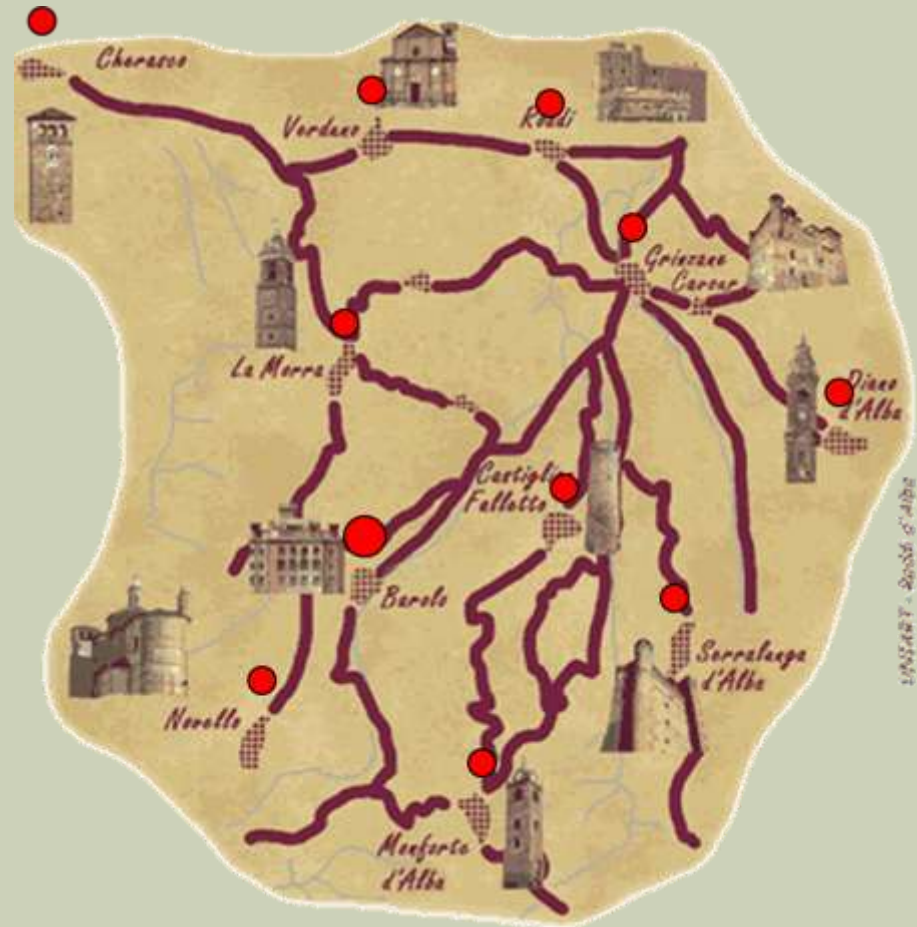
(Langhe heuvels)

Sterk verkaveld

*Koning der wijnen*

*en*

*Wijn der koningen*



# DOCG BAROLO

## Traditionele methode

Fermentatie min. 3 weken, hoge T°

Jaren (min 3 jaar) rijping op grote eiken vaten van 30-50 hl

Harde tannines – toegankelijk na min. 10 jaar

## Moderne methode

Fermentatie max. 10 dagen onder T° controle

Rijping op kleine Franse barriques min 2 jaar

Sneller toegankelijk, fruitiger, ...

# BAROLO, DOCG, GINESTRE CASA MATÉ, ELIO GRASSO, 2006



# BAROLO, DOCG, GINESTRE CASA MATÉ, ELIO GRASSO, 2006



## Barolo Ginestra Vigna Casa Matè

**Municipality of production:** Monforte d'Alba

**Grape:** Nebbiolo

**First vintage:** 1978

**Number of bottles produced each year:** 14,000

**Vineyard area under vine:** 3 hectares

**Aspect and height above sea level:** south-facing, 300-350 metres

**Soil type:** moderately loose-packed, slightly clayey, limestone-based

**Vine training system and planting density:** Guyot-trained at 4,500 vines per hectare.

**Average age of productive vines:** 20 years

**Grape yield per hectare at harvest:** 50 quintals

**Harvest period and method:** second 10 days of October, manual harvest. The vinification procedure for Barolo Gavarini Vigna Maté involves fermentation for 12-16 days in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After completing malolactic fermentation in stainless steel, the wine matures for two years in 25-hectolitre barrels of Slavonian oak. Bottling normally takes place in August. The wine then stays in the binning cellar for 8-10 months before release.

# WIJ DRINKEN

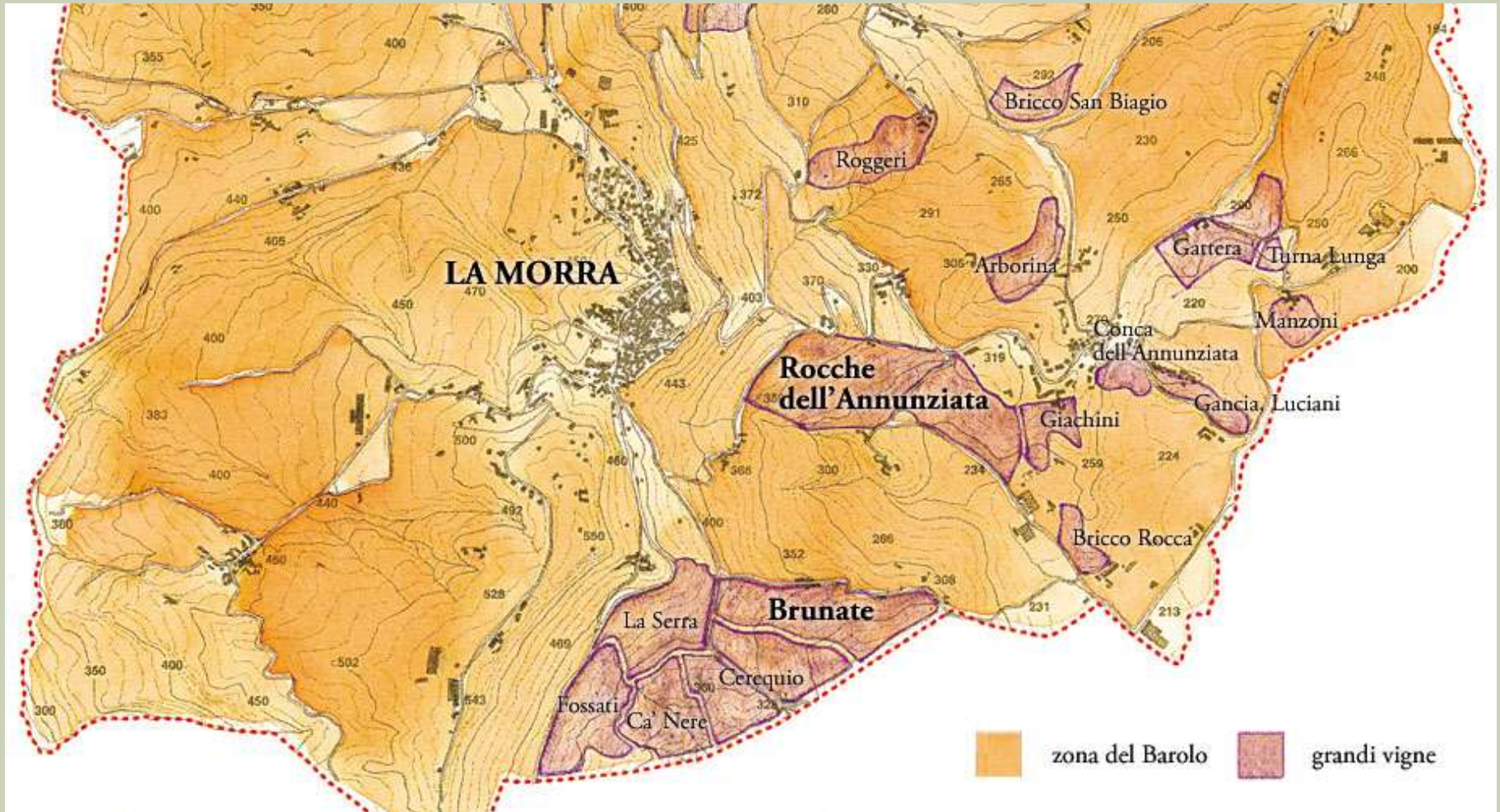
- Dolcetto d'Alba, DOC, Dei Grassi, Elio Grasso, 2010
- Barbera d'Alba, DOC, Vigna Gerbole, Mario Giribaldi, 2008
- Barbera d'Alba, DOC, Dü Gir, Montaribaldi, 2009
- Barbaresco, DOCG, Vigneto Brich Ronchi, Albino Rocca, 2007
- Barolo, DOCG, Ginestre Casa Maté, Elio Grasso, 2006
- **Barolo, DOCG, Vigneto Brunate, Alberto Oberto, 2005**



# BAROLO, DOCG, VIGNETO BRUNATE, ANDREA OBERTO, 2005



# BAROLO, DOCG, VIGNETO BRUNATE, ANDREA OBERTO, 2005



# BAROLO, DOCG, VIGNETO BRUNATE, ANDREA OBERTO, 2005



## Barolo “Vigneto Brunate” 2005

- **Wijnbereiding:**
  - 1 week schillen in de most
  - Gisten in roestvrijstalen vaten bij gecontroleerde temperatuur → aroma's
  - In voorjaar voor 1 jaar op grote Sloveense eikenhouten vaten (“botte”)
  - Daarna kort verblijf op kleine, nieuwe barriques
  - Na 2 jaar op fles, bewaarpotentieel +10 jaar
- **Neus en smaak:**
  - Braambessen, donkere bessen, zoethout, subtiel gebrande aroma's
  - Krachtige tannines, frisse zuren, precies de juiste molligheid, uiterst elegant, vol en vlezig





# PIEMONTE

Vincoeur  
11/12/2012

