

# Italië: LE CECCHE

## Inleiding

Dit landgoed van 9 ha werd in 2001 aangekocht door de Antwerpse dokter Jan De Bruyne. Toen waren nog 2 ha wijngaarden in productie. De gebouwen werden grondig gerestaureerd, en tijdens de vatrijping van de wijn in de oude kelders, werd modern vinificatiematerieel geïnstalleerd.



De wijngaarden van dit bedrijf zijn nu ongeveer 5 ha groot met naar het zuiden en zuidwesten gelegen hellingen, ideaal voor het rijpingsproces van de druiven. De trots van het wijnbedrijf is een 50 jaar oude perceel Dolcetto, waarvan de druiven bestemd zijn voor de Diano d'Alba, Söri Le Cecche DOC. Momenteel bedraagt de jaarproductie 20.000 flessen, maar deze zal verhoogd worden tot 30.000 flessen wanneer de nieuwe wijngaard met Nebbiolo- en Barbera-druiven productierijp

zal zijn.

## Wijnen

Het bedrijf is gelegen in het wijngedebiet LANGHE. Dit is een streek in de heuvels van Centraal-Piëmonte en de zuidelijke Piëmonte, ten zuidoosten van de stad Alba.

Het is ook de naam van een recente DOC voor 8 verschillende wijnen: Rosso, Bianco, Dolcetto, Freisa, Nebbiolo, Arneis, Favorita en Chardonnay.

Diano d'Alba is één van de belangrijkste productiegebieden van de Dolcetto. Barbera- en

Nebbiolo-druiven leveren rijke, goed gestructureerde wijnen.



### - DIANO D' ALBA DOC " Söri Le Cecche"

- 100 % Dolcetto.
- Druiven van 50 jaar oude stokken.
- Gisting in roestvrij stalen tanks met temperatuurcontrole, gedeeltelijk in een ' rotomacerator ' met temperatuurcontrole.
- Rijping deels in inox-kuipen, deels in eikenvaten.
- 2004: Productie van 10.000 flessen.



### - DIANO D' ALBA DOC

- 100 % Dolcetto.
- Gisting in roestvrij stalen tanks met temperatuurcontrole.
- Rijping in inox-kuipen.
- 2004: Productie van 4.500 flessen.

### - BARBERA D' ALBA DOC

- 100 % Barbera.
- Gisting in roestvrij stalen tanks met temperatuurcontrole.
- Rijping in Franse eikenvaten ( 50 % nieuw ) gedurende 16 maanden.
- 2003: Productie van 3.000 flessen.

### - NEBBIOLO D'ALBA DOC

- 100 % Nebbiolo.
- Gisting in een ' rotomacerator ' met temperatuurcontrole.
- Rijping in vaten van 750 l. en gewone vaten ( 50 % nieuw ) gedurende 18 maanden.
- 2003: Productie van 3.500 flessen.

Reportage : in UIT Magazine, november 2005

