

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Piëmonte, door Piet Dooijewaard (NI).**

Plaats / Datum : **Gudul's Kaffee, Moorsel** 29/04/2019

Aantal proevers : **8** Wit: 1-2. Rood: 3-4-5-6-7-8-9-10-11.

1. Binè, 11 Gavi DOCG 2017 (13 %) 14,40 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Rijp, exotisch fruit. Lychee, sterfruit.	B+	
		B	8
Smaak :	Alles van in neus is terug te vinden in aanzet. Wat molligheid in middenstuk, mist wat zuurtjes. Finale met minder mooie zuurtjes. Middellange afdronk.	C	

2. Nizza Silvano, Roero Arneis DOCG "Il Santo Stefano" 2016 (14 %) 28,20 €

Visueel :	Iets geler dan wijn 1.	AA	
		A	
Geur :	Voor walsen: fumé-toets, gist. Na walsen: rijpe fruitneus, perzik, mirabelletjes Zestes van pompelmoes.	B+	
		B	8
Smaak :	Ziltigheid en agrum in aanzet, gevolgd door een molligheid. Middellange afdronk.	C	

3. Burlotto, Cascina Massara, Nebbiolo, Langhe 2017 (14%) 22,60 €

Visueel :	Lichtrood. Helder. Geen evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten. Snoepgoed, braambessen. Rozenblaadjes.	B+	
		B	8
Smaak :	Wat groenigheid in aanzet, wat zuurtjes in evolutie, wat bitter in finale. Korte afdronk.	C	

4. Binè, La Firma, Barbera 2016 (15,5 %) 25,90 €

Visueel :	Paarsrood. Veel diepere concentratie.	AA	
		A	1
Geur :	Jong, rijp fruit. Rode en zwarte bessen, yoghurt. Kruidigheid.	B+	7
		B	
Smaak :	Sappige aanzet van rood en zwart fruit, wat kruidigheid en aangename zuurtjes. Zoete rijpheid in finale met wat warmte. Lange afdronk.	C	

5. Cascina Morassino, Langhe Nebbiolo 2016 (13,5 %) 26,80 €

Visueel :	Donkerrood. Helder. Bourgogne kleur.	AA	
		A	
Geur :	Rood steenfruit. Kruidigheid. Gebrande toetsen.	B+	
		B	8
Smaak :	Aanzet van jong rood fruit. Veel groenigheid van twijgjes in evolutie. Zeer uitdrogende finale, wat schraal.	C	

6. Claudio Alario, "Cascinotto", Nebbiolo d'Alba 2016 (14,5 %) 33,30 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Jong, rood fruit. Steenfruit, kruidigheid. Iets farmaceutisch.	B+	4
		B	4
Smaak :	Jong, rood fruit in aanzet. Kruidigheid. Stevige tannines en alcohol in finale.	C	

7. Burlotto, Cascina Massara, Barolo 2013 (14 %) 46,40 €

Visueel :	Kersenrood. Geen evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Rood fruit, aardse tonen, leder, zweet van gareel van paard. Iets chemisch.	B+	
		B	8
Smaak :	Aanzet van fruit, groenigheid en bitter in evolutie. Stevige tannines.	C	

8. Nizza Silvano, "CA' Boscarone", Roero Riserva 2014 (14,5 %) 40,60 €

Visueel :	Lichtrood. Oranjerand. Lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Open neus van vooral rood fruit, wat alcohol.	B+	8
		B	
Smaak :	Aangename aanzet van vooral rood fruit. Mooi verweven zuurtjes en tannines. Het fruit is er van begin tot in finale. Lange afdrank. Wijn met meer finesse.	C	

9. Cascina Morassino, Ovello, Barbaresco 2016 (15 %) 57,30 €

Visueel :	Kersenrood. Lichtjes waterige rand. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Alcohol, kers op alcohol (mon chéri). Gestoofd fruit.	B+	8
		B	
Smaak :	Aanzet van kers op alcohol, kruidigheid. Stevige, mooie tannines en vlezig. Stevige fruitsmaak blijft. Lange afdronk.	C	

10. Claudio Alario, Sorano, Barolo 2015 (14,5 %) 66,90 €

Visueel :	Kersenrood met paars randje. Goede concentratie.	AA	
		A	8
Geur :	Rijpere fruit: pruimen. Kruidigheid (laurier, peper). Pioen, fijn leder, cacao. Complexe neus met vooral fruit.	B+	
		B	
Smaak :	Fruit in aanzet. Het fruit is mooi verweven met mooie tannines en onderliggende perfecte zuurtjes. Lange afdronk. Complexe wijn.	C	

11. Bianco Alfredo & Figli, Ovello, Barbaresco 2014 (14,5 %) 91,50 €

Visueel :	Kersenrood. Geen evolutie.	AA	
		A	1
Geur :	Zwart steenfruit. Kruidig. Gebrande toetsen.	B+	7
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van fruit, kruidigheid. Goed verweven zuren. Stevige, warme finale.	C	

12.

Visueel :		AA	
		A	
Geur :		B+	
		B	
Smaak :		C	