LICATA
WIJNFICHE

Naam	Giàrborina
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Altare Elio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	In het midden van de prachtige wijnheuvels net onder La Morra, en omringd door de Arborinawijngaard, ligt het wijndomein van Elio Altare, een van de grote en meest succesrijke rebellen van de Barolorevolutie in de jaren tachtig van de vorige eeuw. Elio's vader Giovanni was een echte traditionalist die enkel met grote vaten werkte en Franse barriques verfoeide. Na enkele reizen naar Frankrijk in de jaren zeventig besloot Elio dat het roer op het familiedomein moest omgegooid worden. Het leidde tot een zware familieruzie tussen vader en zoon en Elio werd pas na het overlijden van zijn vader terug op het domein toegelaten. Van dan af schoot de kwaliteit van de wijnen de hoogte in. Als geen ander weet Elio de authenticiteit van de nebbiolo, barbera en dolcettodruiven te paren aan de wensen van de moderne wijnfanaat. Sterk gesteund door zijn gezin creëert hij elk jaar opnieuw wijnen met een extreem terroirgetypeerde textuur. De 'Arborina' is misschien wel zijn mooiste locatie én fles. Een wijn vol mannelijk karakter in zijn jeugd, maar tegelijkertijd met een finesse die met de jaren rijping de bovenhand krijgt. Ook zijn wijnen 'Larigi' en 'La Villa', gemaakt onder de Langhe-appellatie – en die dus niet tot de DOCG-status behoren – zijn subliem en verouderen erg goed. De Giàrborina heeft een granaatrode kleur. Open neus, fijne en complexe aroma's van rijpe kersen, munt, peper en koffie. Warme en rijke smaak met rijpe tannines. Harmonieus geheel met mooie balans en enorme persistentie. Parker: 94/100
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	La Morra, 1,5ha, aangeplant in 1948 en 1989. zuid zuid-oostelijke ligging, kalkrijke bodem
Opbrengst	4000 kg per hectare
Oogst	Oktober
Vinificatie	De maceratie op de schil gebeurt in de Rotofermentators bij gecontrolleerde temperatuur en duurt 3-4 dagen. De wijn rijpt gedurende 18 maanden in nieuwe Franse barriques. Hierna rijpt de wijn 8 maanden in de fles. De wijn wordt niet gefilterd!
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	18 maanden in nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc.:14 % vol.
Productie	2.000 flessen 0,75
Recensentscores	Antonio Galloni: 94 Robert Parker: 90