LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vigna Larigi
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Altare Elio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	100% barbera
Alcohol percentage	15,00% 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 Barbera d'Alba Vigna Larigi heeft diepe robijnrode kleur. Zeer elegante neus van rijpe bessen, zachte specerijen en getoast hout. De smaak is zijdezacht en intens. Mondvullend en breed. Zeer lange afdronk. Parker: 92/100
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	La Morra. De Larigiwijngaard ligt op een hoogte van 250-280m.en heeft een Zuidelijke expositie. De bodem is kalkhoudend. De stokken zijn aangeplant in 1948.
Opbrengst	3000kg. per ha. - 20-25hl/ha ! (0,90ha in totaal)
Oogst	oktober.
Vinificatie	De maceratie op de schil gebeurt in de Rotofermentators bij gecontrolleerde temperatuur en duurt 3-4 dagen. De fermentatie verloopt deels in inox maar wordt in barriques vervolledigt. Hierna rijpt de wijn gedurende 18 maanden in nieuwe Franse barriques. Er volgt nog een flesrijping van 8 maanden. De wijn wordt niet gefilterd!
Opvoeding	18 maanden op nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	2.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 89 Antonio Galloni: 89