



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

De Vlnothek

LE CECHE, LANGHE ROSSO "FIAMMINGO"

<u>Producent :</u>	Jan Debruyne
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Langhe Rosso
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Merlot, barbera, nebbiolo

Beschrijving:

Diana d'Alba is een klein dorpje in het hart van Piëmonte, Noord-Italië. Een prachtige streek met een heuvelachtig profiel. Jan De Bruyne is een Belgische wijnmaker. In 2001 trouwde deze arts met een Piëmontese dame en samen kochten ze dit oude domein in Diano D'Alba. De vorige eigenaar verkocht alleen maar aan de lokale coöperatieve dus was er wat werk te doen in de wijngaarden en in de cuverie. Deze Langhe Rosso is gemaakt van de 60% merlot, 30% barbera en 10% nebbiolo. Hij rijpt 12 maanden op barriques waarvan 1/3 elk jaar vernieuwd wordt. De wijn heeft wat tijd nodig in het glas maar het is duidelijk het zachte fruit van de merlot dat de bovenhand haalt. Zeker in zijn jonge jaren voegen we de aroma's van vanille en toast toe die afkomstig zijn van het vat. De zacht, rijpe toetsen vinden we terug in de mond. Fluwelig met een mooie frisheid afkomstig van de barbera-druif. De wijn doet ons denken aan een Bordeaux-wijn van de rechteroever (St-Emilion, Pomerol). Meer informatie van het domein vind je op www.lececche.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij rood vlees met een zachte saus. Na veroudering eveneens inzetbaar bij kaas.

Bewaartijd:

5-7 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

De Vlnothek

LE CECHE, LANGHE ROSSO "FIAMMINGO"

<u>Producent :</u>	Jan Debruyne
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	Langhe Rosso
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Merlot, barbera, nebbiolo

Beschrijving:

Diana d'Alba is een klein dorpje in het hart van Piëmonte, Noord-Italië. Een prachtige streek met een heuvelachtig profiel. Jan De Bruyne is een Belgische wijnmaker. In 2001 trouwde deze arts met een Piëmontese dame en samen kochten ze dit oude domein in Diano D'Alba. De vorige eigenaar verkocht alleen maar aan de lokale coöperatieve dus was er wat werk te doen in de wijngaarden en in de cuverie. Deze Langhe Rosso is gemaakt van de 60% merlot, 30% barbera en 10% nebbiolo. Hij rijpt 12 maanden op barriques waarvan 1/3 elk jaar vernieuwd wordt. De wijn heeft wat tijd nodig in het glas maar het is duidelijk het zachte fruit van de merlot dat de bovenhand haalt. Zeker in zijn jonge jaren voegen we de aroma's van vanille en toast toe die afkomstig zijn van het vat. De zacht, rijpe toetsen vinden we terug in de mond. Fluwelig met een mooie frisheid afkomstig van de barbera-druif. De wijn doet ons denken aan een Bordeaux-wijn van de rechteroever (St-Emilion, Pomerol). Meer informatie van het domein vind je op www.lececche.it

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 18° bij rood vlees met een zachte saus. Na veroudering eveneens inzetbaar bij kaas.

Bewaartijd:

5-7 jaar