

# PROEFFORMULIER RODE WIJN

## (& rosé & versterkte wijn)



**WIJNHUIS:** FATTORIA DEI BARBI **JAAR:** 2013

**APPELLATIE & CRU:** BRUNELLO DI MONTALCINO

**REGIO:** TOSCANE

**DRUIVEN:** SANGIOVESE

*Gebruik X om je keuze aan te duiden en XX om een zeer uitgesproken eigenschap aan te duiden (zeker relevant bij de aroma's)*

### ZICHT

HELDERHEID	DOORZICHTIGHEID	INTENSITEIT ROOD EN ROSE	KLEURSCHAKERING	ANDERE
<input type="checkbox"/> Kristalhelder	<input type="checkbox"/> Ondoorzichtig	<input type="checkbox"/> Diep	<input type="checkbox"/> Zalmkleurig [ Rosé ]	<input type="checkbox"/> Belletjes
<input checked="" type="checkbox"/> Helder	<input checked="" type="checkbox"/> Nogal ondoorzichtig	<input checked="" type="checkbox"/> Intens	<input type="checkbox"/> Roze [ Rosé ]	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Gemiddeld	<input type="checkbox"/> Gemiddeld	<input checked="" type="checkbox"/> Vol	<input type="checkbox"/> Koper [ Rosé ]	
<input type="checkbox"/> Dof	<input type="checkbox"/> Redelijk doorzichtig	<input type="checkbox"/> Gematigd	<input type="checkbox"/> Paarsrood	
<input type="checkbox"/> Troebel	<input type="checkbox"/> Doorzichtig	<input type="checkbox"/> Licht	<input type="checkbox"/> Kers	
			<input checked="" type="checkbox"/> Robijnrood	
			<input type="checkbox"/> Granaatrood	
			<input type="checkbox"/> Oranjerood	
			<input type="checkbox"/> Scharlaken (geelrood)	
			<input type="checkbox"/> Tuilé	
			<input type="checkbox"/> Kastanjerood	
			<input type="checkbox"/> Bruin	

### AROMA

INTENSITEIT	GEBREKEN	XX 1.5. ROOD/ ZWART	X 1.6. FLORAAL	XX 2. SECUNDAIRE AROMA'S (wijnmaker)	XX 2.2. HOUTRIJPING
<input type="checkbox"/> Diep	<input type="checkbox"/> Kurk	<input checked="" type="checkbox"/> Kers: rood & zwart	<input type="checkbox"/> Roos	<b>2.1. GIST &amp; MALO</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Ceder
<input checked="" type="checkbox"/> Intens	<input type="checkbox"/> Oxidatie	<input checked="" type="checkbox"/> Bes: rood	<input type="checkbox"/> Kamille	<input type="checkbox"/> Deeg	<input type="checkbox"/> Kokos
<input checked="" type="checkbox"/> Vol	<input type="checkbox"/> Azijn	<input type="checkbox"/> Framboos	<input type="checkbox"/> Bloesem	<input type="checkbox"/> Brood	<input type="checkbox"/> Potloodslijpsel
<input type="checkbox"/> Gematigd	<input type="checkbox"/> Zwavel	<input checked="" type="checkbox"/> Aardbei	<input type="checkbox"/> Lavendel	<input type="checkbox"/> Brioche	<input type="checkbox"/> Vanille
<input type="checkbox"/> Licht	<input type="checkbox"/> Rotte druiven	<input type="checkbox"/> Braam	<input type="checkbox"/> Viooltjes	<input type="checkbox"/> Witbier	<input checked="" type="checkbox"/> Karamel
	<input type="checkbox"/> UV schade		<input checked="" type="checkbox"/> Gedroogd	<input type="checkbox"/> Geuze	<input checked="" type="checkbox"/> Chocolade - cacao
	<input type="checkbox"/> Gemaderiseerd			<input type="checkbox"/> Boter	<input checked="" type="checkbox"/> Mokka
				<input type="checkbox"/> Butterscotch	<input checked="" type="checkbox"/> Rokerig - Teer
<b>XX 1. PRIMAIRE AROMA'S (druif &amp; wijngaard):</b>		<b>X 1.7. PLANTEN</b>	<b>X 1.8. SPECERIJEN</b>	<b>X 3. TERTIAIRE AROMA'S (rijping op fles)</b>	<b>XX 3.2. FLESONTWIK</b>
<b>1.1. CITRUS</b>	<b>1.2. STEENFRUIT</b>	<input type="checkbox"/> Gras	<input checked="" type="checkbox"/> Peper: zwart - wit	<b>X 3.1. OXIDATIEF</b>	<input type="checkbox"/> Aards
<input type="checkbox"/> Grapefruit	<input type="checkbox"/> Abrikoos	<input type="checkbox"/> Hooi	<input type="checkbox"/> Nootmuskaat	<input checked="" type="checkbox"/> Gedroogd fruit (kers)	<input type="checkbox"/> Bos
<input type="checkbox"/> Limoen	<input type="checkbox"/> Perzik	<input checked="" type="checkbox"/> Tomatenblad	<input type="checkbox"/> Gember	<input type="checkbox"/> Konfituur	<input type="checkbox"/> Boenwas
<input type="checkbox"/> Citroen	<input type="checkbox"/> Pruim- groen	<input type="checkbox"/> Paprika	<input type="checkbox"/> Anijs	<input type="checkbox"/> Gekonfijt fruit	<input type="checkbox"/> Champignon
<input type="checkbox"/> Sinaasappel	<input type="checkbox"/> Pruim - blauw	<input type="checkbox"/> Asperges	<input type="checkbox"/> Kaneel	<input type="checkbox"/> Walnoot	<input type="checkbox"/> Leer - oud
<input type="checkbox"/> Kruisbes	<input type="checkbox"/> Vijg	<input checked="" type="checkbox"/> Tomaat - geroosterd	<input checked="" type="checkbox"/> Kruidnagel	<input checked="" type="checkbox"/> Hazelnoot	<input type="checkbox"/> Wild
<b>1.3. PITFRUIT</b>	<b>1.4. TROPISCH FR</b>	<b>X 1.9. KRUIDEN &amp; MINERALEN (wijngaard)</b>	<input type="checkbox"/> Krijt	<input type="checkbox"/> Vlezig	<input type="checkbox"/> Zwarte thee
<input type="checkbox"/> Rozijn	<input type="checkbox"/> Banaan	<input checked="" type="checkbox"/> Tijm	<input type="checkbox"/> Natte steen	<input type="checkbox"/> Stallucht ("putteke")	<input checked="" type="checkbox"/> Tabak
<input type="checkbox"/> Druif	<input type="checkbox"/> Lychee	<input type="checkbox"/> Dille	<input type="checkbox"/> Vulkanisch		<input type="checkbox"/> Truffel
<input type="checkbox"/> Gele appel	<input type="checkbox"/> Mango	<input type="checkbox"/> Eucalyptus	<input type="checkbox"/> Vuursteen		
<input type="checkbox"/> Groene appel	<input type="checkbox"/> Passievrucht	<input type="checkbox"/> Garrigue	<input type="checkbox"/> Teer		
<input type="checkbox"/> Peer	<input type="checkbox"/> Kiwi	<input type="checkbox"/> Fynbos (soortenrijk)	<input type="checkbox"/> Zwavel		
	<input type="checkbox"/> Ananas	<input checked="" type="checkbox"/> Oregano			

### SMAAK

COMPONENTEN	ONTWIKKELING IN DE MOND	STRUCTUUR/ BODY
Zoetheid	Textuur (ruw/schraal versus fluwelig/ zijde)	<input type="checkbox"/> Licht
Zuurgraad	Complexiteit (van smaak en van aroma's)	<input type="checkbox"/> Licht tot Medium
Tannine	Finesse (eenvoudig versus finesserijk)	<input type="checkbox"/> Medium
Alcohol 14.5%	Bestendigheid (seconden versus minuten)	<input checked="" type="checkbox"/> Medium tot Vol
		<input type="checkbox"/> Vol
<b>EVENWICHT</b>		

### Bewaarpotentieel

<input type="checkbox"/> Op zijn hoogtepunt binnen +/-	<input type="checkbox"/> jaar
<input checked="" type="checkbox"/> Op zijn hoogtepunt gedurende nog +/-	<input type="checkbox"/> 15 jaar
<input type="checkbox"/> Over zijn hoogtepunt sinds +/-	<input type="checkbox"/> jaar
<b>DUS:</b> Bewaarpotentieel in jaren: 8 + 15 =	<input type="checkbox"/> 23 jaar

### SCORE (op 100)

<b>JIJ:</b> 93	<input type="checkbox"/> 96 - 100	Uitzonderlijke top
	<input checked="" type="checkbox"/> 92 - 95	Excellent
	<input type="checkbox"/> 88 - 91	Zeer goed
<b>CRITICI:</b> 92	<input type="checkbox"/> 84 - 87	Goed
(Vinous 93)	<input type="checkbox"/> < 84	Gemiddeld tot zwak

### SAMENVATTEND

**DATUM (& GELEGENHEID):** 2021

**PRIJS:** 33 €

### PROEFNOTITIES:

Net zoals in de Piemonte ontstond ook hier in de jaren 80 een tweestrijd tussen traditionalisten en modernisten.

Fattoria dei Barbi is eerder een traditionalist die deze wijn laat rijpen op botti van Sloveense eik van 20-40 hl. Dus minder vanille, meer complexiteit, meer tannine, langer bewaarpotentieel.

Deze wijn wordt best gedecanteerd zodat de wijn in contact komt met zuurstof en het aroma en de smaak verzacht wordt.

### WIJNSTIJL >>>>

#### DEZE WIJN PAST MOMENTEEL IN MIJN SMAAKPROFIEL

<input checked="" type="checkbox"/> JA	100%
<input type="checkbox"/>	66%
<input type="checkbox"/>	33%
<input type="checkbox"/> NEE	0%

<input type="checkbox"/>	Mousserend
<input type="checkbox"/>	Wit
<input type="checkbox"/>	Wit
<input type="checkbox"/>	Wit
<input type="checkbox"/>	Rosé
<input type="checkbox"/>	Rood
<input checked="" type="checkbox"/>	Rood
<input type="checkbox"/>	Rood
<input type="checkbox"/>	Dessert- en versterkte wijn