

# 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*

## ZICHT

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

## AROMA

INTENSITEIT	GEBREKEN	1.2. GEDROOGDE VRUCHTEN	2. SECUNDAIRE AROMA'S (gisting)
<input type="checkbox"/> Diep	<input type="checkbox"/> Kurk	<input type="checkbox"/> Rozijn	<input type="checkbox"/> Brood (gist)
<input checked="" type="checkbox"/> Intens	<input type="checkbox"/> Oxidatie	<input type="checkbox"/> Gedroogde vijg	<input type="checkbox"/> Geroosterd brood
<input checked="" type="checkbox"/> Vol	<input type="checkbox"/> Azijn	<input type="checkbox"/> Gedroogde abrikoos	<input type="checkbox"/> Room
<input type="checkbox"/> Gematigd	<input type="checkbox"/> Zwavel	<input type="checkbox"/> Gedroogde pruim	<input type="checkbox"/> Gedroogd vlees
<input type="checkbox"/> Licht	<input type="checkbox"/> Rotte druiven	<input type="checkbox"/> Jam	<input type="checkbox"/> Geroosterd vlees
	<input type="checkbox"/> UV schade	<input checked="" type="checkbox"/> Gedroogde kers	<input checked="" type="checkbox"/> Rokerig
	<input type="checkbox"/> Gemaderiseerd		<input checked="" type="checkbox"/> Teer
			<input type="checkbox"/> Kleistof
			<input type="checkbox"/> Nat steengruis
			<input type="checkbox"/> Potloodgrafiet
			<input type="checkbox"/> Natte leisteen
			<input type="checkbox"/> Houtskool
			<input type="checkbox"/> Potaarde
<input checked="" type="checkbox"/> 1. PRIMAIRE AROMA'S (druif):		<input type="checkbox"/> 1.3. BLOEMIG	<input checked="" type="checkbox"/> 3. TERTIAIRE AROMA'S (hout en rijping)
<input checked="" type="checkbox"/> 1.1. VERSE VRUCHTEN		<input type="checkbox"/> Roos/ rozenbottel	<input checked="" type="checkbox"/> RIJPING algemeen
<input checked="" type="checkbox"/> Zwarte kers	<input type="checkbox"/> Roze grapefruit	<input type="checkbox"/> Viooltje	<input type="checkbox"/> Gedroogde vruchten
<input type="checkbox"/> Zwarte bes	<input type="checkbox"/> Bloedsinaasappel	<input type="checkbox"/> Iris	<input type="checkbox"/> Geroosterde noten
<input type="checkbox"/> Blauwe bes	<input type="checkbox"/> Sinaasappelschil	<input type="checkbox"/> Lavendel	<input type="checkbox"/> Leer: nieuw
<input type="checkbox"/> Braam		<input type="checkbox"/> Eucalyptus	<input checked="" type="checkbox"/> Leer: oud
<input type="checkbox"/> Zwarte pruim	<input type="checkbox"/> Banaan		<input type="checkbox"/> (Bos)paddenstoelen
<input type="checkbox"/> Zwarte olijf		<input type="checkbox"/> 1.4. KRUIDIG	<input type="checkbox"/> Truffel
<input checked="" type="checkbox"/> Rode kers		<input type="checkbox"/> Peper: zwart - rood	
<input checked="" type="checkbox"/> Rode bes/ aalbes		<input type="checkbox"/> Peper: groen - wit	
<input checked="" type="checkbox"/> Aardbei	<input checked="" type="checkbox"/> Drop	<input type="checkbox"/> Oregano	
<input type="checkbox"/> Rode pruim		<input type="checkbox"/> Tijm	
<input type="checkbox"/> Framboos		<input type="checkbox"/> Paprika: rood - groen	
<input type="checkbox"/> Granaatappel		<input type="checkbox"/> Tomatenloof	
		<input type="checkbox"/> Anijs	
		<input type="checkbox"/> Munt	
		<input type="checkbox"/> Rozemarijn	
		<input type="checkbox"/> Laurier	
		<input type="checkbox"/> Salie	
		<input type="checkbox"/> Jeneverbes	
		<input type="checkbox"/> Zoethout	
		<input type="checkbox"/> Lavendel	
			<input type="checkbox"/> Vanille
			<input checked="" type="checkbox"/> Ceder
			<input type="checkbox"/> Mokka
			<input type="checkbox"/> Taartkorst
			<input checked="" type="checkbox"/> Cacao
			<input type="checkbox"/> Karamel
			<input checked="" type="checkbox"/> Chocolade
			<input checked="" type="checkbox"/> Tabak
			<input type="checkbox"/> Kaneel
			<input type="checkbox"/> Cola
			<input type="checkbox"/> Nootmuskaat
			<input type="checkbox"/> Bakspekerijen

## SMAAK

COMPONENTEN	ONTWIKKELING IN DE MOND	STRUCTUUR
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 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: Bewaarpotentieel</b>	<b>6 + 15</b> <input type="checkbox"/> 21 jaar

## SCORE (op 100)

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

## SAMENVATTEND

**DATUM & GELEGENHEID:** 22 Jan 2019 - Wijncursus Vina Mundi

**PRIJS:** 33 €

### PROEFNOTITIES:

Ook hier ontstond 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 dient, zeker tot 2021-2022, gedecanteerd te worden zodat de wijn in contact komt met zuurstof en het aroma en de smaak verzacht wordt.

### WIJNSTIJL:

<input type="checkbox"/> Mousserend	
<input type="checkbox"/> Wit	Fris & Fruitig
<input type="checkbox"/> Wit	Vol
<input type="checkbox"/> Wit	Expressief
<input type="checkbox"/> Rosé	
<input type="checkbox"/> Rood	Fruitig
<input checked="" type="checkbox"/> Rood	Soepel
<input type="checkbox"/> Rood	Stevig
<input type="checkbox"/> Dessert- en versterkte wijn	