



Barbera 'Silenzio' 2020 Pietro di Campo

Fruitig-frisse alledaagse wijn die zijn elegantie dankt aan de kalkrijke bodems van Piëmont. Een ideale keuze bij pizza, pasta en co!

Wijnsoort	rode wijn
Wijngoed	Pietro di Campo
Regio	Piëmont
Druivensoort	barbera
Smaak	droog
Serveertemperatuur	14-16°C
Alcoholpercentage	13%
Rijpingspotentieel	tot 2023
Opvoeding	Roestvrijstalen tank
Liter	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black score: 91 punten

Het is duidelijk: nebbiolo is de grote sterdruif in de Noord-Italiaanse Piëmont. Toch heeft de streek zoveel meer te bieden dan barbaresco en barolo. Er is tenslotte nog een derde grote B hier in Noord-Italië: barbera. En het team van Pietro di Campo helpt het om geheel nieuwe hoogten te bereiken en laat zien dat barbera niet alleen een echte smaakmaker is, maar ook met finesse kan overtuigen. Het geheim schuilt vooral in de kalkhoudende grond tussen Nizza Monferrato en Agliano: dit is precies waar de druiven voor 'Silenzio' vandaan komen! En om ervoor te zorgen dat ze hun elegante uitstraling behouden, wordt er tijdens de vinificatie maar heel, heel kort hout gebruikt - een grote moderne stap voor barbera uit Piëmont.

Niet minder ongewoon is het idee achter de naam van deze Best Buy. Alle wijnen van Pietro di Campo zijn op te vatten als een eerbetoon aan de gebarenvreugde van de Italianen, die in het dagelijks leven meer dan 250 verschillende gebaren gebruiken om hun woorden kracht bij te zetten. Als iemand 'Silenzio' zegt, gaat de wijsvinger meestal direct voor de mond - wees alsjeblieft stil. Maar maak je geen zorgen, de Barbera 'Silenzio' is allesbehalve stil. Het was alleen de bedoeling nogmaals te benadrukken dat er geen luide stem is van de rijping op vat, maar dat het typische karakter van de druivensoort bewaard blijft.

Proefnotitie

De wijn presenteert zich in een intens robijnrood in het glas. De neus wordt onmiddellijk begroet door fruitige aroma's van kers, aardbei, framboos en rode pruim - zachtjes ondersteund met een beetje tabak en een vleugje vanille. In de mond voegen bramen en

zwarte bessen zich bij het rode fruit. Hier komt ook een minerale toets van gekneusde mosselschelpen naar voren, die perfect past bij de magere body en de rechtlijnige structuur van de wijn. Onze tip: licht gekoeld is het genot nog groter.

Past perfect bij

Er bestaat geen twijfel over: dit is de tijd voor pasta en pizza in alle denkbare variaties.

Wijngoed

Pietro di Campo legt zich toe op de drie grote B's van Piëmont: Barbera, Barbaresco en Barolo. Het doel is de traditie van de Italiaanse wijnbouw in stand te houden en deze tegelijkertijd te moderniseren. Het zijn zogezegd wijnen die een brug moeten slaan van gisteren naar vandaag. De wijngaarden worden daarom op natuurlijke en duurzame wijze gecultiveerd om een hoge kwaliteit in de kelder te brengen. De procedure verschilt hier echter sterk van wijn tot wijn. Het wijnhuis wil namelijk dat elke wijn een karakter ontwikkelt dat traditioneel en typisch is, maar dat tegelijkertijd ook overtuigt met een moderne twist. Voor de Barbera 'Silenzio' betekent dit dat hij niet in hout rijpt, om zo de frisheid van het fruit te bewaren. De nebbiolo voor de Barbaresco 'Bugia' rijpt na de fermentatie voor een deel in grote houten vaten, terwijl de Barolo 'Scongiuro' in barriques rijpt.

Met name de namen van de wijnen zijn bijzonder ingenieus. Het uitgangspunt vormen de expressieve handgebaren van de Italianen. Elke wijn van Pietro di Campo representeert een handgebaar, dat ook op de zijkant van het etiket staat afgebeeld. In het geval van de Barbera 'Silenzio' is het de wijsvinger voor de mond van een vrouw, terwijl bij de Barolo 'Scongiuro' de hand van een man op rocksterachtige wijze duivel hoorntjes imiteert. Op het etiket van de Barbaresco 'Bugia' zijn twee gekruiste vingers te zien.

De wijn

De Pietro di Campo Barbera 'Silenzio' 2020 is gevinifieerd van 100% barbera. Na de oogst werden de druiven voorzichtig gekneusd en vergist bij een gecontroleerde temperatuur. Daarna volgde slechts een korte rijping op hout, waar de wijn een malolactische gisting onderging. Daarna werd hij gefilterd en direct gebotteld om de frisheid van het fruit te bewaren. De wijn mocht vervolgens enkele maanden rijpen in de fles voordat hij voor verkoop werd vrijgegeven.