

Te ontdekken

in ons wijnassortiment



Villa Ilaria

Barbera

D.O.C. Piemonte - Italië



Kleur Fraaie paarsrode kleur.

Geur



Een charmante neus van krokant vers fruit (kers, framboos, braambes) en kruiden (tijm).

Smaak



Elegante, ronde en levendige wijn waarvan de finale gekleurd wordt door specerijen.

Past bij



Een goede begeleider van gegrild vlees, stoofpotjes met konijn en pasta met vlees.

Serveren



Jong op z'n best.

'Italiaanse charme gebald in een weelderige wijn vol fruit.'

In de schaduw van de Alpen

Aan de voet van de berg

Piemonte, wat letterlijk 'aan de voet van de berg' betekent, ligt ingesloten tussen verschillende bergketens. In het noorden en het westen wordt de regio begrensd door de Alpen en in het zuiden door de Alpi Ligure. Dankzij die ligging wordt het gebied beschermd tegen het zeeklimaat, waardoor het ten volle kan profiteren van het **continentale klimaat**.

Het is vandaag **één van de belangrijkste wijnregio's** met een groot aantal wijnen die bij de beste van Italië horen. Dat zijn de D.O.C.G.'s (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) of de zogenaamde elitewijnen zoals Barolo en de D.O.C.'s (Denominazione di Origine Controllata) of kwaliteitswijnen zoals Piemonte.

Een generatie van wijnmakers

Eén van die D.O.C.-wijnen is deze Villa Ilaria - Barbera. Villa Ilaria is de merknaam voor een selectie wijnen van het befaamde wijnhuis **Cantine San Silvestro** die enkel bij Colruyt te vinden zijn. De Cantine San Silvestro ligt in het wijndorp Novello, in de Langhestreek. Het wordt beheerd door de familie Sartirano, die al sinds 1871 wijn maakt.

In de greep van barbera

Deze wijn is gemaakt van **100 % barbera**. Dat is een druivensoort die internationaal minder bekend is dan de nebbiolo (dé druif waarvan de uitstekende Barolo-wijnen gemaakt worden), maar in Piemonte toch erg populair is. In goede wijnjaren en na een lange rijping kunnen barberawijnen zelfs makkelijk wedijveren met de Barolo.

De druiven voor deze 'Villa Ilaria' worden ontrist en gekneusd voor ze de inox cuves ingaan. Om de frisheid en aroma's in de wijn te houden, gebeurt de gisting op een gecontroleerde temperatuur. Nadien rijpt de wijn verder in de inox cuves. De barberadruiven geven deze pittige, rode wijn een **sappig en zeer fruitig karakter** met frisse zuren en weinig tannines.



Gedrukt op 100 % kringlooppapier.