



Barabao Garganega I.G.T.

Type	Droge witte wijn
Stijl	Full bodied
Wijnhuis	Cà Dei Maghi
Regio	Veneto
Subregio	Valpolicella Classico
Druif	Garganega
Grondsoort	Kalksteen, mergelgrond
Jaartal	2022
Pairings	Gegrilde vis, Mossels, Paddenstoelen, Risotto
Inhoud	0.75L
Alcohol	14%



In de wijngaarden nabij Monte Santoccio, gewijd aan de productie van rode wijnen, weerstaan enkele Garganega-druiven moeiteloos de tand des tijds, afkomstig van wijnstokken van meer dan 50 jaar oud. Voor de Barabao ondergaat ongeveer de helft van de druiven tijdens de septemberoogst, relatief vroeg voor de Garganega, een droogperiode van ongeveer 40 dagen. De overige druiven rijpen volledig aan de wijnstok en worden in oktober geoogst. Vervolgens worden alle druiven samen gevinifieerd in de kelder. Hier rijpen ze gedurende 6 maanden in roestvrijstalen tanks, gevolgd door een jaar flesrijping. De unieke "dubbele oogst" van de Garganega-druiven resulteert in een wijn die schittert als de zon, met een prachtige, intense en briljante goudgele kleur. Bij het proeven onthult de Barabao een gestructureerde complexiteit, met aroma's van mediterrane kruiden zoals salie, rozemarijn en lauriergras. Na enkele minuten in het glas ontwikkelen de geuren zich tot een licht rokerig boeket met hints van amandelspijs, cognac en saffraan. Het genot van Barabao is als een verkwikkende duik in de zuidelijke zeeën, die krachtig en toch elegant is in de mond, met zoute tonen en een subtiele nuance van spirit en honing. Laat je zintuigen betoveren door deze unieke creatie van de Garganega-druif, een ode aan de zonovergoten terroirs van Monte Santoccio. Serveertemperatuur: 10-12° C