

## Technische Fiche

**Naam:** Bine Barbera

**Druivensoorten:** 100% Barbera

**Regio & land:** Piemonte, Italië

**Producent:** Bine

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 13,5%

**Serveertemperatuur:** 14 °C – 16 °C

**Foodpairing:**

Sushi, Quich, wit vlees

**Informatie over de producent:**

Binè is een familiewijnhuis in de regio Piemonte/Gavi DOCG. De familie Ghio bezit het domein sinds 1960. In 2016 nemen de broers Lorenzo en Niccolò het beheer in handen. Lorenzo is verantwoordelijk voor het beheer van de wijngaarden. Niccolò is de wijnmaker en het commerciële gezicht. Ze vernieuwden en moderniseerden de kelder heel grondig in 2018. Binè kan vandaag worden gedefinieerd als een "dynamisch jong bedrijf", met een frisse en innovatieve aanpak. In de wijngaarden is er een bijzonder en uniek terroir van klei en kalksteen op 30 km van de Ligurische zee, ideaal voor de teelt van traditionele druiven als Cortese en Barbera. De 11 hectare van Binè zijn één aaneengesloten geheel wat eerder uitzonderlijk is in Gavi. 8 hectare aangeplant met "Cortese di Gavi" en 3 ha met "Barbera". Het logo van Binè stelt de halfronde wijngaard voor, een zeldzaam geval van een artistieke wijngaard. Er is een mediterraan klimaat, de gemiddelde temperatuur in de koudste maand (januari) bedraagt 1,7°C, terwijl die in de warmste maand oploopt tot +23,8°C in juli.



### Informatie over de wijn:

Na ontvangst in de kelder worden de druiven eerst ontsleed en gekneusd en vervolgens in de inox tank overgebracht waar de eerste gisting begint na de inoculatie van de gisten. Gedurende de hele gistingsperiode blijft de most dus in contact met de schillen. Door de gistingstemperatuur op 18°C/25°C vast te stellen, duurt de gistingsperiode bijna 2 weken. Zodra de gisting is voltooid en er geen suiker meer over is, blijft de wijn nog 7 tot 10 dagen in contact met de schillen, tijdens welke de "rimontaggio" activiteit wordt voortgezet. Daarna worden de schillen geperst om meer tannines te krijgen. De wijn is fruitig en heeft een mooie balans tussen zijn tannine en zijn zuren. De afdronk is kort.