

## Le Cecche 2020, Nebbiolo d'Alba

### Beschrijving

Karakteristieken: Deze cuvée is gemaakt van 100% nebbiolo. Een behoorlijk krachtige nebbiolo die in de geschiedenis van het domein een mooi (& goedkoper) alternatief was voor een Barolo. De wijngaard is gericht op het zuiden wat een goede rijping van de druiven garandeert. Een kruidige neus, fijn fruit en in de mond proeven we een evenwichtige nebbiolo met een zachte finish en de typische maar mooi verweven tannine.

Food Pairing: Ideaal aan 17° bij gevogelte zoals fazant, parelhoen of duif. Eveneens passend bij konijn.

Regio: Diano d'Alba is een klein dorpje in het hart van Piëmonte, Noord-Italië. Een prachtige streek met een heuvelachtig profiel waar Dolcetto, Barbera & Nebbiolo heersen. Het dorp is 1 van de "11 comuni del Barolo" in Piemonte.

Het wijndomein: Le Cecche is een klein gehucht in Diano d'Alba, waarvan de oorsprong teruggaat tot de 18e eeuw, bestond uit drie kleine boerderijen. Door huwelijken tussen deze 3 families kwam Le Cecche lange tijd in handen van de familie Marengo. De laatste generatie bleef zonder erfgenamen en verkocht het landgoed in 2001 aan de huidige eigenaars, Jan De Bruyne, een Belgische MD en zijn Italiaanse vrouw, markiezin Paola Invrea. Na een grondige restauratie van de gebouwen en de bouw van een moderne wijnmakerij werden nieuwe wijngaarden met Barbera, Nebbiolo en Merlot aangeplant op de steile zuid- en zuidwesthellingen en de oude Dolcetto wijngaard, die uit de jaren vijftig, werd gerestaureerd. Later volgde nog een wijngaard voor witte wijn aangeplant op een hoogte van 750m, op het zuiden, wat een van de hoogste wijngaarden in de Langhe regio werd. In 2010, 2014 & 2015 werden Barolo wijngaarden bijgekocht: Borzone, Sorano & Bricco San Pietro. In totaal bezit Le Cecche 8 ha wijngaard.

Meer info op [www.lececche.it](http://www.lececche.it)

Bewaartijd	6-8 jaar
Producent:	rood
Domein:	Jan De Bruyne
Land:	Italië
Regio:	Piemonte
Appellatie:	Nebbiolo d'Alba
Type:	Rood
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Nebbiolo