



Een familiebedrijf ontstaan aan het eind van de jaren 80 en op dit moment nog steeds geleid door Fiorella, haar broer en haar twee zonen Alessandro en Alberto.

Bric Cenciurio ontleent zijn naam aan een deel van een heuvel in de gemeente Castellinaldo.

De wijnen worden geproduceerd met de meest traditionele en biologische teelttechnieken. Het bedrijf produceert ongeveer 45.000 flessen per jaar.

De Nebbiolo druif voor de Barolo wijn groeit in het prestigieuze Costa di Rose gebied in een wijnveld van amper 2 hectare groot met druivenstokken van 50 jaar oud.

Bric Cenciurio maakt `moderne stijl` Barolo wijnen.



Ons Assortiment





Roero Arneis Bric Cenciurio Piemonte - Italië

Streek:

Castellinaldo - Piemonte - Italië

Druiven:

100% Arneis

Productiezone:

Wijngaarden liggen op de heuvels in de regio Arneis, vlakbij Castellinaldo op 650 hoogte.

Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden ontrist en gekneusd, het sap wordt door een spontane gistingproces gevinifieerd in inox tanks. Gedurende 4 maanden sur lie.

Kleur:

Lichtgeel met groene nuances

Boeket:

Een zachte neus, wat amandelen en frisse citrus geuren, witte bloesems en gele bessen

Smaak:

Een fruitige kruidige wijn met een goede structuur, verfrissend en evenwichtig. Licht sprankeltje in de afdrank.

Ideale temperatuur:

9/11 °C

Passend bij:

pasta met truffel - antipasta - zachte kazen - zeevruchten - pasta a la vongole - vitello tonato



**Roero Arneis Fossili
Bric Cenciurio
Piemonte**

Streek:

Castellinaldo – Piemonte - Italië

Druiven:

100% Arneis

Productiezone:

Wijngaarden liggen op de heuvels in de regio Arneis, vlakbij Castellinaldo op 650 hoogte. Ondergrond van fossiele kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden de eerste 14 dagen van september geplukt, het sap wordt gekoeld tot 0° c. gedurende 14 dagen. Gisting en vinificatie gedurende 40 dagen in 2500 l vaten. Wijn blijft sur lie liggen tot botteling.

Kleur:

Groengele kleur met lichtgele nuances

Boeket:

Een zachte neus, wat amandelen en frisse citrus geuren, witte bloesems en gele bessen

Smaak:

Een fruitige kruidige wijn met een goede structuur, verfrissend en evenwichtig. Licht sprankeltje in de afdronk.

Ideale temperatuur:

9/11° C

Passend bij:

pasta met truffel – zachte kazen – zeevruchten
– pasta a la vongole – riviervis met ricotta saus



Riesling Bric Cenciurio Piemonte

Streek:

Castellinaldo - Piemonte - Italië

Druiven:

100% Riesling

Productiezone:

Wijngaarden liggen op de heuvels in de regio Roero, vlakbij Castellinaldo op 650 hoogte.

Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden ontrist en gekneusd, het sap wordt door een spontane gistingsproces gevinifieerd in inox tanks. Gedurende 4 maanden sur lie.

Kleur:

Lichtgeel met groene nuances

Boeket:

Een zachte neus, groene appel, citrus geuren, abrikoos, gele bessen en mineralige toetsen

Smaak:

Een fruitige kruidige wijn met een goede structuur, verfrissend en evenwichtig. Licht sprankeltje in de afdronk.

Ideale temperatuur:

9/11 °C

Passend bij:

Geitenkaas, pasta met truffel - antipasta - zeevruchten - pasta a la vongole - vitello tonato - sushi



Bric Cenciurio Nebbiolo Langhe Piemonte

Streek:

Tortoniana - Langhe - Piemonte - Italië

Druiven:

95% Nebbiolo 5% Barbera

Productiezone:

Wijngaarden liggen op de heuvels rond Barolo in de regio Piemonte, op een hoogte van 360-500m. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden manueel geplukt. Ontrist en dan 6 dagen maceratie in cuves, dan gekneusd, het sap wordt onder gecontroleerde temperatuur gevinifieerd gedurende 25 dagen. Na de vinificatie wordt de wijn 12 maanden verder gerijpt op eiken vaten. Nadien nog 1 jaar rijpen op fles.

Kleur:

Prachtig granaatrood.

Boeket:

In de neus geuren van viooltjes en rode Kers en zoethout. Lichte vanilletoetsen

Smaak:

In de smaak lekker stevig, pruimen, rode kersen, elegant en karaktervol. Fijne acciditeit, krachtig, maar mooi op het fruit gemaakt. Rijpe tannine, verfijnd en lange afdronk.

Ideale temperatuur:

16/18°C

Passend bij:

Fijn bij stoofgerechten, wild zwijn, gevogelte, pasta met olijfolie en peccorino, saltimbocca a la Romano



Barbera d'Alba Bric Cenciurio Piemonte

Streek:

Monforte Alba - Piemonte - Italië

Druiven:

100% Barbera

Productiezone:

Wijngaarden liggen op de heuvels rond de gemeente Monforte d'Alba in de regio Barolo Piemonte, op een hoogte van 360-500m.

Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden manueel geplukt. Ontrist en dan 6 dagen maceratie in cuves, dan gekneusd, het sap wordt onder gecontroleerde temperatuur gevinifieerd gedurende 25 dagen. Na de vinificatie wordt de wijn 12 maanden verder gerijpt op eiken vaten. Nadien nog 1 jaar rijpen op fles.

Kleur:

Prachtig granaatrood.

Boeket:

In de neus geuren van viooltjes en rode Kers en zoethout. Lichte vanilletoetsen

Smaak:

In de smaak lekker stevig, pruimen, rode kersen, elegant en karaktervol. Fijne acciditeit, krachtig, maar mooi op het fruit gemaakt. Rijpe tannine, verfijnd en lange afdronk.

Ideale temperatuur:

16/18°C

Passend bij:

Fijn bij stoofgerechten, wild zwijn, gevogelte, pasta met olijfolie en peccorino, saltimbocca a la Romano, gewoon om van te genieten.



Bric Cenciurio Barolo Coste di Rose - DOCG Piemonte

Streek:

Coste di Rose – Barolo - Piemonte - Italië

Druiven:

100% Nebbiolo

Productiezone:

Wijngaarden liggen op de heuvel Coste di Rose rond Barolo in de regio Piemonte, op een hoogte van 360-500m. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden manueel geplukt. Ontrist en dan 6 dagen maceratie in cuves, dan gekneusd, het sap wordt onder gecontroleerde temperatuur gevinifieerd gedurende 25 dagen. Na de vinificatie wordt de wijn 24 maanden verder gerijpt op eiken vaten. Nadien nog 1 jaar rijpen op fles.

Kleur:

Prachtig granaatrood.

Boeket:

In de geur aromatisch, viooltjes en rode kers.

Smaak:

In de smaak lekker stevig, pruimen, rode kersen, elegant en karaktervol. Fijne aciditeit, krachtig, maar mooi op het fruit gemaakt. Rijpe tannine, verfijnd en lange afdronk.

Ideale temperatuur:

16/18°C

Passend bij:

Fijn bij stoofgerechten, groot wild, vederwild, pasta met olijfolie en peccorino, zachte kazen.



Bu-V
Wijnen

Wijnen, Champagne & Spirits

BEVERLAAK 16 b21 - 3118 WERCHTER
016 770 840 - WWW.BU-V.BE

Bric Cenciurio Barolo Coste di Rose Riserva-DOCG Piemonte

Streek:

Coste di Rose – Barolo - Piemonte - Italië

Druiven:

100% Nebbiolo

Productiezone:

Wijngaarden liggen op de heuvel Coste di Rose rond Barolo in de regio Piemonte, op een hoogte van 360-500m. Ondergrond van kalk, mergel en zand

Vinificatietechniek en rijping:

De druiven worden manueel geplukt. Ontrist en dan 6 dagen maceratie in cuves, dan gekneusd, het sap wordt onder gecontroleerde temperatuur gevinifieerd gedurende 25 dagen. Na de vinificatie wordt de wijn 36 maanden verder gerijpt op eiken vaten. Nadien nog 2 jaar rijpen op fles.

Kleur:

Prachtig granaatrood.

Boeket:

In de geur aromatisch, viooltjes en rode kers.

Smaak:

In de smaak lekker stevig, pruimen, rode kersen, elegant en karaktervol. Fijne acciditeit, krachtig, maar mooi op het fruit gemaakt. Rijpe tannine, verfijnd en lange afdrank.

Ideale temperatuur:

16/18 °C

Passend bij:

Fijn bij stoofgerechten, groot wild, vederwild, pasta met olijfolie en peccorino, zachte kazen.