

CASTELLO CONTI - 2019 75CL

3.032.060



CROMBÉ

APPELLATIE

Colline Novaresi
DOP

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Spanna 100%

REGIO

Piemonte

SUB-REGIO

Alto Piemonte

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AROMASTIJL

Aromatische neus met florale tonen en rijp (steen)fruit. Mogelijks wat houtaccenten, eventueel op de voorgrond. De wijn evolueert verder naarmate de tijd vordert in het glas.

AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

Nu - 10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

14-16°C



VINIFICATIE

TYPE GIST

Natuurlijk

MATURATIE

Hout

TERROIR

HOOGTE

350-500m

BODEM

vulkanische bodem, quartz

KLIMAAT

continentaal

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

DOMEIN INTRO

De mama en de drie zusjes Conti zijn al decennia lang wijnen aan het produceren in een appellatie dat volgens insiders alles heeft om één van Italië's nieuwe grote rode DOC's van de toekomst te worden; Boca. Deze minuscule appellatie, ten noorden van Barolo & Barbaresco, situeert zich in een oude vulkanische krater op een stevige altitude van 500 tot 700m. De druif Nebbiolo, welke hier net zoals in Carema als Spanna door het leven gaat, haalt hier een absurd hoge aciditeit gecompenseerd door de fruitconcentratie en tannines. Deze Nebbiolo's behoren tot de Nebbiolo's met het allersterkste ouderingspotentieel. Zelfs de instap, Origini, zou je moeiteloos een jaar of 10 kunnen laten ouderen. De Boca, hun vlaggenschip, dan weer decennialang. Deze laatste is een absolute must have voor menig Nebbiolo, Barolo & Barbaresco-liefhebber!

WEETJE

de eerste vintage van Flores was in 2010

OVERIG

AFSLUITING

Kurk