PAOLO SARACCO PINOT NERO 2024

3.042.401

CROMBÉ

APPELLATIE

Piemonte DOP

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Pinot Nero 100%

REGIO

Piemonte

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

14-16°C

VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Paolo Saracco is the recognized master of Moscato d’Asti. His wines are the equivalent of what Rolls-Royce is to cars or Beluga to caviar.” Een quote van de hand van recensent & Italofiel Ian d’Agata, eentje dat kan tellen. Draai en keer het zoals je wenst; d’Agata heeft overschot van gelijk. De Moscato’s van Paolo Saracco hebben weinig gemeen met een doorsnee Moscato d’Asti. Drie hoofdredenen hiervoor: toewijding, locatie en een extreem verfijnde vinificatie. Toewijding want Saracco bezit 48HA, waarvan 45HA beplant met Moscato Bianco. Locatie, daar zijn percelen zich situeren in Castiglione Tinella, Mango & Santo Stefano Belbo - de zogezegde ‘grand cru’-zones voor Moscato, vanwege de hoge altitude & kalk- en/of krijtbodems. En tenslotte is er nog ‘vinificatie’ daar Saracco exact dezelfde methodiek toepast als in Champagne; een delicate persing met een pneumatische pers waarvan enkel het meest zuivere leksap wordt gebruikt. Het resultaat zijn grootse Moscato d’Asti’s met een uitgesproken lineair profiel, Moscato dat zowaar doen denken aan een grote Riesling Kabinett, maar dan met CO2. Het ultieme bewijs? De Moscato’s van Saracco rijpen moeiteloos jarenlang in de kelder.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk