CASTELLO DI VERDUNO "RABAJÀ-BAS" 2021

3.036.483

CROMBÉ

APPELLATIE

Barbaresco DOCG

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Nebbiolo 100%

REGIO

Piemonte

SUB-REGIO

Langhe

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

16-18°C

SMAAKSTIJL

Rijk & Krachtig



VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

TYPE GIST

Natuurlijk

TERROIR

KLIMAAT

Gematigd continentaal

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Castello di Verduno is gevestigd in het noorden van Barolo, ook al maken ze ook Barbaresco. In 2000 kwam de jonge en zeer getalenteerde wijnmaker Mario Andrion aan het roer. Onder zijn visie is het domein uitgegroeid tot één van de hoofdrolspelers in niet alleen Verduno, maar ook de rest van Piemonte. Niet noodzakelijk qua formaat, maar wel qua respect en filosofie. Hun wijnen zijn behoorlijk traditioneel van stijl, maar nooit rustiek. Integendeel, ze behouden een zeldzame elegantie en zuiverheid. De fermentatie vindt plaats in open kuipen en duurt voor de Barolo's en Barbaresco's tot wel 90 dagen met de zogenaamde 'Submerged Cap' methode. Daar wordt de kap die uit de schillen bestaat na een dag of dertig/veertig naar beneden in de wijn geduwd om alsnog twee maanden mee te rijpen. Dit zorgt ervoor dat de tannines zijdezacht worden. Ook zij hanteren de principes van biologische wijnbouw.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk