



Castello di Verduno

Castello di Verduno, Barbaresco 2022

"The 2022 Barbaresco is a gracious, classy wine that captures the essence of the house style. Crushed flowers, sweet, red-toned fruit, orange peel, spice and rose petals are some of the notes that grace this understated, sensual Barbaresco. Soft tannins add to a feeling approachability. What a pretty and engaging wine this is". Antonio Galloni, VINOUS, 92p. Denne Barbaresco stammer fra marker i henholdsvis Rabajà Bass og Faset. Totalt udgør Verdunos markbesiddelser i Barbaresco ca. 5 hektar. Traditionel vinifikation med 21 dages skindkontakt, og lagring i 19 mdr. på store Slavonske egetræsfade, lavet af den eksklusive østrigste bødker Stockinger. Den ekstra lagring på store fade (lovgivningen siger 12 mdr) giver vinen en utrolig imødekomende og saftig karakter allerede som ung. Men det er stadig Nebbiolo, med alle sine dyder, og derfor lagringsværdig i mange år i kælderen.

OM PRODUCENTEN

Castello di Verduno er ejet af Gabriella Burlotto og Franco Bianco. Huset har en lang og spændende historie, men den nyere historie tager udspring i 1950 hvor Giovanni Batista Burlotto vender hjem fra 15 år i Eritrea, og beslutter at lave et mødested for mad og vinglade folk i Verduno. Det har i dag ført hans 3 døtre og deres familier til at stå for stedet, der både fungerer som restaurant, hotel, og ikke mindst et velrenommeret vinhus.

Huset ligger på toppen af landsbyen Verduno, på kanten af Barolo zonen. Castello di Verduno råder over to forskellige kældre. Den ene under selve huset i Barolo, og endnu en kælder nær den berømte Rabaja? "Cru" i Barbaresco. Vinene bliver lavet i Barbaresco, men flasket og lagret under huset i Verduno.

Markerne der med rette udgør husets stolthed er Barbaresco'erne fra Faset og Rabaja?, samt Monvigliero og Massara i Barolo. Dertil skal føjes en elegant og unik specialitet på den lokale Verduno drue Pelevarga Piccolo, som huset laver i en forrygende lækker udgave, kaldet Basadone. Barolo og Barbaresco vinene laves efter helt traditionelle forskrifter, med lang lagring på store velholdte bottis af slavonsk eg. Siden 2000 har det været den ihærdige og talentfulde unge vinmager Mario Andrion der har stået for det vinmæssige håndværk, hvilket i høj grad har kunnet aflæses på vinhusets flotte omdømme i de seneste år.

OMRÅDE

Italien

APPELLATION

Barbaresco

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Sandsten, ler

GÆRING

Stål og store fade

TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens