

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Barbaresco

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Sandste, ler

GÆRING
Ståltank

TYPE
Kraftig rødvin

Castello di Verduno

Castello di Verduno, Barbaresco Rabajà Bas 2021

Castello di Verduno er med mere end 1 hektar, end af de største markbesiddere i den eksklusive og berømte cru Barbaresco Rabajà Bass. Castello di Verdunos udgave hører til blandt markens allerbedste vine, og oser af urklassisk Nebbiolo fra ældgamle vinstokke. Vinen gæres i 30 dage på skindet, og lagrer efterfølgende 30 mdr. på store Slavonske fade. En sand magtdemonstration af røde frugter, orientalske krydderier, tobak og kamfer.

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 rå der 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 forskrift- er, 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.