

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Barbaresco

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Sand, ler, kalksten

DRUER
Nebbiolo

GÆRING
Åben trætank i 65 dage

TYPE
Kraftig rødvin

Castello di Verduno

Castello di Verduno, Barbaresco Rabajá 2021

"..dark ample rich and explosive. Dark cherry, plum, leather, rose petal, spice menthol and licorice are nicely amplified. Vinification in oak adds textural breadth and explosive energy" 93p. VINOUS Barbaresco Rabajá er lavet på Nebbiolo vinstokke, plantet i 1974, 1975 og 1990. Castello di Verdunos parcel udgør godt en hektar på dette "cru" hvor jordbunden er sammensat af sand, ler og kalksten. Efter høsten gærer vinen med den naturlige gær i 65 dage. I starten remonteres vinene dagligt, men efter kort tid nedsænkes hatten af druer i mosten for at fremme en mere statisk maceration. Efter gæringen lagrer vinen i 21 måneder på store østrigske og slavonske egetræsfade, og derefter 1 måneder i ståltank. Herefter lagrer vinen i 16 måneder på flaske inden frigivelse i januar 2020. Den kalk og sandholdige jord giver en vin med udtalt elegance og mineralitet, i en ellers kraftfuld og intens vin. Fantastisk Nebbiolo udtryk fra Castello di Verduno.

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.