

OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Barolo

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Sandsten, ler, kalk

DRUER
Nebbiolo

GÆRING
Åbne trætanke

TYPE
Kraftig rødvin

Castello di Verduno

Castello di Verduno, Barolo Massara 2017

Massara marken ligger i 280 moh. i Verduno kommunen. Castello di Verdunos andel udgør 1,2 hektar, tilplantet med Nebbiolo i hhv. 1988 og 1992. Jordbunden består af sand, ler og kalk. Efter gæringen i åbne trætanke gennem 40 dage, med hatten af druer nedsunket i mosten, lagrer vinen i 32 måneder på store østrigske og slavonske egetræsfade. Herefter en enkelt måned på tank, inden vinen tilbringer 21 måneder på flaske inden frigivelse i januar 2020. Friskhed og elegance præger alle Castello di Verdunos vine, og denne Barolo er ingen undtagelse. En næsten balsamisk intens nebbiolo frugt balanceres af et mineralsk touch, og en fyldig, ren og lang finale med fine modne tanniner.

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.