



Castello di Verduno

Castello di Verduno, Barbaresco 2021

"The 2021 Barbaresco is elegant, polished, but also quite deep. Dried red cherry fruit, leather, spice, orange peel and dried flowers fill out the layers nicely. This mid-weight, super-expressive Barbaresco has a ton to offer. Time in the glass brings out lovely inner perfume and sweetness." Antonio Galloni, VINOUS Denne Barbaresco stammer fra marker i henholdsvis Rabajà, Rabajà Bass og Faset. Totalt udgør Verdunos markbesiddelser i Barbaresco ca. 5 hektar. Traditionel vinifikation med 24 dages skindkontakt, og lagring i 19 mdr. på store Slavonske egetræsfade, lavet af den eksklusive østrigske bødker Stockinger. Herefter 1 måned på tank og 8 måneder på flaske inden frigivelse. 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.

OMRÅDE

Italien

APPELLATION

Barbaresco

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Sand, ler, kalksten

DRUER

Nebbiolo

GÆRING

Ståltank i 24 dage

TYPE

Medium rødvin

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 Andron der har stået for det vinmæssige håndværk, hvilket i høj grad har kunnet aflæses på vinhusets flotte omdømme i de seneste år.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens