



## Castello di Verduno

# Castello di Verduno, Langhe Nebbiolo 2023

Dette er en af Verdunos mest populære vine, og et fantastisk køb i læskende saftig Nebbiolo! Den årlige tildeling forsvinder hurtigt, så det er om at slå til, mens der er flasker at få! Nebbiolo druerne til husets Langhe Nebbiolo stammer fra en knap 1 ha. stor parcel i Verduno, hvor undergrunden primært består af kalksten. Udover disse druer tilføres vinen også druer fra husets marker i Faset og Rabàja-Bass i Barbaresco. Vinen macererer i cirka 10 dage på rustfri ståltanke, hvorefter den gærer og lagrer på samme ståltanke i 9 måneder, inden vin flaskes og lagrer yderligere 1-2 måneder. En super elegant og juicy Nebbiolo, dog stadig med den spændstige kant som god ung Nebbiolo skal have. Fremragende ledsager til talrige italienske retter og pastavin par excellence.

### OMRÅDE

Italien

### APPELLATION

Langhe Nebbiolo

### DYRKNING

Konventionel

### JORDBUND

Sandsten, ler

### DRUER

Nebbiolo

### GÆRING

Ståltank

### TYPE

Let 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 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 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