



Castello di Verduno

# Castello di Verduno, Barbaresco 2020

**"Det her er en Barbaresco i den rigtig spændende og super interessante afdeling. Den holder lidt igen på mange af sine lækkerier, som i første omgang bliver antydet i flere niveauer. De fremstår som friske, lette og meget livlige noter, der efterhånden begynder at udfolde sig i mere frugtige lag. Men helt åben og frugtig bliver den aldrig – og det skal betragtes som et plus, for det her er netop en vin, der formår at imponere med antydningens fine balancekunst."** - Morten Wamsler, Flaskehalsen Denne Barbaresco stammer fra marker i henholdsvis Rabajà Bass og Faset. Totalt udgør Verdunos markbesiddelser i Barbaresco ca. 5 hektar. Traditionel vinifikation med 21 dages skindkontakt, og lagring i 19 mdr. på store Slavonske egetræsfade, lavet af den eksklusive østrigste bødker Stockinger. 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.

## 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.

### OMRÅDE

Italien

### APPELLATION

Barbaresco

### DYRKNING

Konventionel

### JORDBUND

Sandsten, ler

### DRUER

Nebbiolo

### GÆRING

Stål og store fade

### TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens