



OMRÅDE

Italien

APPELLATION

Barolo Riserva

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Sandsten, ler,
kalksten

DRUER

Nebbiolo

GÆRING

Ståltank

TYPE

Kraftig rødvin

Castello di Verduno

Castello di Verduno, Barolo Riserva Monvigliero 2016

Monvigliero er en af Barolos mest sagnomspundte marker. Den unikke jordbund kaldet Marne Sant'Agata er en blanding af sand, ler, samt en høj andel af kalksten. Marken ligger med sydvendte marker, som et Amphiteater, i en højde omkring 300 moh. Alt dette giver unikke vine, med stor intensitet og kraft, parret med elegance og en nærmest frisk, kølig struktur. Druerne høstes i oktober, og gærer på skindet i 45 dage, med nedsunket hat af druer. Herefter lagres vinen på store slavonske og østrigske bottis i 44 måneder, og derefter cirka 30 mdr. på flaske inden frigivelsen i januar 2020. En kæmpe vin, der udstråler alle Nebbiolos klassiske karakteristika på fuldt blus, og med enorm længde. VINOUS 94+p. om 2015 årgangen

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