JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2021

Barolo del Comune di Verduno

Fratelli Alessandria

Piemonte Italië

€ 49,00

Soort	Rood
Druivenras	100% Nebbiolo
Bewaarperiode	Nu-2035
Volume	750 ml

Beschrijving

Deze Barolo toont de essentie van het dorpje Verduno met zijn kalkrijke bodems : finesse en frisheid zonder de bewaarkracht en structuur van een Barolo te verliezen.

Domein: Fratelli Alessandria

Nu de focus van veel wijnliefhebbers verschuift van kracht naar elegantie komt het dorpje Verduno steeds meer in de kijker. De meeste terroirs van Verduno bestaan uit zogenaamde 'Marne di Sant'Agata' : mergelbodems met een hoog kalkgehalte. Finesse en frisheid dus met een subtiele onderliggende mineraliteit. Verduno is bij de Barolo liefhebbers vooral bekend voor zijn (onofficiële) Grand Cru Monvigliero. De verdiende persaandacht de laatste jaren voor de Monvigliero van Burlotto en Fratelli Alessandria zet het minder bekende dorpje Verduno terug op de kaart. Als Verduno als de Chambolle van de Barolo zone mag beschouwd worden dan is Monvigliero de Musigny.
Fratelli Alessandria met wijnmaker Vittore Alessandria is de laatste jaren in alle rust en bescheidenheid uitgegroeid tot een topdomein dat nog wat onder de radar blijft. De stijl zou je eerder traditioneel kunnen noemen met drie jaar veroudering op grote vaten van Slavonische (en ook wat Franse) eik. Hij wil vooral de natuurlijke finesse van Verduno zoveel mogelijk respecteren zonder de structuur en de bewaarkracht van grote Barolo te vergeten. Want vergis je niet : hoe fijn ook, een Barolo heeft altijd een onderbouw van tannines. Voor wie zijn Barolo tannines graag getemperd ziet zijn er drie sleutelwoorden : tijd, lucht en gastronomie. Barolo's zijn bij uitstek bewaarwijnen en als je het geduld hebt om een jaar of tien te wachten zul je daar zeker voor beloond worden. Maar pas op : zelfs in een gerijpte versie blijft je...

Wijngaard

Marne di Sant'Agata bodem : mergelbodem met een hoog kalkgehalte, gemiddeld 25 jaar oude wijnstokken, 40 hl/ha, assemblage van de wijngaarden Pisapola, Campasso, Riva Rocca, Boscatto en Rocche dell'Olmo.

Kelder

Volledig ontsteeld, 25-30 dagen macération met dagelijkse overpompingen, drie jaar veroudering in Slavonische en Franse eiken vaten van 2000-4000 liter.

Gastronomie

Pelswild, stoofschotels