

Cascina Baricchi Barbaresco Riserva R/Cass. 2017

Proefnotitie: Deze Barbaresco presenteert zich in een elegante robijnrode kleur. In de neus opent hij met florare tonen van rozen en viooltjes, gevolgd door rijpe rode vruchten, specerijen en een subtiele aardse mineraliteit. In de mond vol en gelaagd, met zijdezachte tannines, een verfijnde houtintegratie en een lange afdronk.

Specificaties

Producent	Cascina Baricchi
Druivensoorten	100% Nebbiolo
Land van herkomst	Italië
Streek / Gebied	Piemonte
Sluiting	Kurk
Categorie	Rood
Alcoholpercentage	14,0%

Smaakprofiel: Rode rozen, rijp rood fruit, kruiden, aardse tonen, elegant en complex.

Vinificatie: De druiven zijn met de hand geoogst in kleine manden. Na een traditionele vinificatie met een maceratie van circa 21 dagen op de schillen, bleven de druiven ondergedompeld tot december. Daarna volgt een samengestelde rijping in grote ongebrande eikenhouten vaten (5000L & 2500L) uit het Zwitserse Jura-massief voor een periode van vier jaar. De wijn werd in juli 2022 gebotteld en rust nog 15 maanden op fles vóór vrijgave.

Wijn & spijs: Ideaal bij wildgerechten, rundvlees uit de oven, truffelgerechten en gerijpte kazen.



Achtergrondinformatie: Cascina Baricchi is een kleinschalig, traditioneel werkend domein in Neviglie, net buiten het Barbaresco DOCG-gebied, maar gerechtigd om zijn wijnen als Barbaresco te bottelen dankzij de historische kwaliteit van de wijngaarden. Het huis werkt sinds 2001 zonder herbiciden en produceert uitsluitend Riserva's in zeer beperkte oplage. Uniek is de "Rose delle Casasse", gemaakt van 100% Nebbiolo Rosé – een zeldzame kloon die zorgt voor een uitgesproken aromatische, karaktervolle stijl die duidelijk afwijkt van een klassieke Barbaresco. De wijn combineert traditie, terroir en toewijding tot een unieke Barbaresco Riserva met een beperkte productie: slechts 10.473 flessen, 240 magnums en 47 dubbele magnums.