

Ciabot Berton – Rocchettevino – MAGNUM | Barolo DOCG Wooden Box Italië – 2021

Domein

Ciabot Berton

Het huidige wijndomein van Ciabòt Berton werd in de jaren 1980 gebouwd in La Morra, op een plek die al bekendstond als Ciabòt Berton. Ciabòt is Piemonteese dialect voor een klein landelijk gebouwtje, een schuil- of bergplaats in de wijngaard. Volgens de overlevering was Berton de eigenaar, die bij een poging om zelf vuurwerk te maken een brand veroorzaakte waarbij het dak verloren ging. De ruïnes zijn vandaag nog zichtbaar tussen de wijngaarden. De familie Oberto is sinds 1876 actief in de wijnbouw. Marco Oberto nam in 1997 de leiding over, zijn vrouw Federica trad in 2010 toe. Vandaag zet zo de vijfde generatie de familietraditie verder.

Vinificatie

De maceratie gebeurt op een temperatuur van 30°-32° gedurende 18 tot 20 dagen in cementen vaten. Daarna rijpt hij gedurende 24 maanden in Slavonische vaten van 50 hl.

Smaak

Heel erg fruitige wijn, met aroma's van gedroogde aardbeien, chocolade en koffie. Heel subtiel. Vol met zachte tannines en een heerlijk lange afdronk.

Gerechten

Wild | Truffel | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Nebbiolo

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

