

Ciabot Berton – Rocchettevino | Barolo DOCG Italië (PIEMONTE) – 2019

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

Alle druiven zijn afkomstig van de hooggelegen Rocchettevino wijngaard (400 meter) in de subzone La Morra. Traditionele temperatuur gecontroleerde maceratie met een lange inweking van de schillen. Opvoeding op Slavonische eikenhouten vaten.

Smaak

Rocchettevino is meest fijne, minerale en krokante Barolo van Ciabot Berton. Een typische granaatrode Barolo met naast een fruitige basis, eveneens een fijne kruidigheid, bergkruiden en balsamico.

Gerechten

Vlees - geroosterd | Wild | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Nebbiolo (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18 °C



