

Ciabot Berton – La Morra | Barolo
DOCG
Italië (PIEMONTE) – 2022**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 Piemonte 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 wijngaarden liggen op de heuvels van La Morra, op een hoogte van 250 tot 300 meter en met een zuidoostelijke tot zuidwestelijke ligging. De stokken zijn gemiddeld 20 jaar oud en groeien op een bodem van zand, kalk en klei. Dit draagt bij aan het frisse en verfijnde karakter van de wijn. De vinificatie verloopt op traditionele wijze, met een temperatuurgecontroleerde maceratie in betonnen tanks. Vervolgens rijpt de wijn minimaal 18 maanden in vaten van Slavonisch eikenhout. Daarna rijpt hij verder op fles in de kelders van het wijnhuis, zodat hij in totaal minimaal 38 maanden rijping krijgt, gerekend vanaf 1 november van het oogstjaar, volgens de strenge voorschriften van Barolo DOCG.

Smaak

Licht granaatrood met robijnrode nuances. In de neus komen aroma's van wilde roos, viooltjes en gele brembloesem naar voren. Het smaakpalet wordt gekenmerkt door pruim, aardbei, rode vijg en een licht zoete, kruidige toets van johannesbrood, aangevuld met zachte toetsen van specerijen en zoethout. Fris, delicaat en floraal, met een sappig en fruitgedreven karakter. De fijne tannines en levendige frisheid zorgen voor een mooie balans en geven de wijn lengte en elegantie in de afdronk.

Gerechten

Wild - Groot | Vlees - geroosterd | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Nebbiolo (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18-20 °C

Smaakprofiel: Elegant verfijnd

