



## Francesco Versio DOCG Barbaresco

Francesco Versio, geboren en getogen in Barbaresco, is een van de rising stars van Piemonte. Na zijn studies ging hij kort aan de slag bij een lokale coöperatieve om daarna bij de grootmeester Bruno Giacosa te starten als rechterhand van de gerenommeerde oenoloog Dante Scaglione, eerst als keldermeester en vanaf juni 2011 als oenoloog. Deze ervaring op zo'n jonge leeftijd was een unieke kans voor Francesco.

Verder stond het in de sterren geschreven dat hij op een dag zelf zijn eigen wijn zou produceren. Zijn familie bezit namelijk twee kleine percelen (San Cristoforo en Currà) in 'Comune di Neive' met wijnstokken van meer dan 50 jaar oud.

In 2013, zijn eerste jaargang, produceerde Francesco 20hl Barbaresco in de kelder van het ouderlijk huis. Hij verkocht zijn auto om een Stockinger vat aan te schaffen en zo de wijn de perfecte lagering mee te geven. De productie van zijn tweede millésime bedroeg slechts de helft, aangezien Francesco de Currà-wijngaard heraanplante met 60% Lampia, 30% Michet & 10% Picotener.

Met zijn wijnen streeft Francesco naar perfectie en elegantie zoals we deze ook terugvinden in de wijnen van Bruno Giacosa. Wij voorspellen een grote toekomst voor dit jonge talent en lanceren graag zijn Dogliani 2017 en Barbaresco 205 exclusief op onze Openflessendagen. We kijken tevens uit naar de volgende jaargangen, die Francesco in de toekomst zal produceren. Complimenti!

Appellatie: Barbaresco DOCG

Regio: Piemonte

Druivenrassen: Nebbiolo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: Finesserijk - Subtiel

Aroma: Rijke aroma's Zoete kers, rozenblaadjes, zoethout, kruiden en leder

Smaak: Rijk, elegant, levendig met een elegante smaaksensatie en finesserijke diepgang.

Serveren bij: Rood vlees, gegrild vleesgerechten of wild.