



Francesco Versio DOCG Dolcetto di Dogliani

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. Een unieke kans voor Francesco op zo'n jonge leeftijd.

Het stond in de sterren geschreven dat Francesco op een dag zelf zijn wijn ging maken. Zijn familie bezit sinds jaar en dag twee kleine percelen (San Cristoforo en Currà) in 'Comune di Neive' met meer dan 50 - jaar oude stokken. Met zijn wijnen streeft Francesco naar perfectie en dezelfde elegantie zoals bij Bruno Giacosa zijn wijnen. We kijken dan ook uit naar de volgende jaargangen van deze rising star!

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: Dogliani Dolcetto DOCG

Regio: Piemonte

Druivenrassen: Dolcetto 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig - fruitig

Aroma: Rijke aroma's van rood fruit

Smaak: Een mooie droge smaak, verfijnde zuren en in zowel geur als smaak het kenmerkende amandelbittertje.

Serveren bij: pastaschotel, wit vlees, gevogelte.