



DOP Langhe Nebbiolo G.Mascarello

Vandaag de dag staan Mauro en zijn zoon Giuseppe aan het roer van dit domein.

Giuseppe Mascarello dankt zijn succes aan de passionele en krachtige werkwijze die ze al jarenlang hanteren. Ze houden zich streng aan hun eigen ontwikkelde regels met betrekking tot handmatig oogsten en uitsorteren, snoeien en gelimiteerde productie per hectare. Ook hun voortgaande streven naar een nog verdere kwaliteitsverbetering is een pluspunt van dit mooie wijnhuis. Zo werd in 1994 een project gestart met de technische bijdrage van wijnmaker Donato Lanati om een vergister te bestuderen en te ontwikkelen, specifiek voor de Nebbiolo-druiven die worden gebruikt om Barolo-wijn te maken.

Deze vergister zou in staat moeten zijn om maximale extractie te bereiken met de grootst mogelijke zachtheid. Dit project heeft geleid tot de bouw van een prototype-vergister - een volledig nieuwe machine qua bouwtechniek en resultaten - die getrouw de langdurige traditionele vergisting reproduceert en automatisch regelt. Dit prototype heeft een "Industrial Invention Patent" verkregen van het Italiaanse ministerie van Industrie, Handel en Landbouw en de 4 modellen die zijn gebouwd, hebben uitstekende resultaten opgeleverd.

Wie Langhe Nebbiolo zegt, denkt vaak aan toegankelijke Nebbiolo die lang niet de intensiteit en verfijnheid van Barbaresco of laat staan Barolo benadert. Deze Langhe van Mascarello is een totaal ander verhaal. Er zijn vele Barolo-producenten die slechts kunnen dromen van deze finesse en grootsheid in hun wijnen. Dit is Barolo-niveau aan een bijzonder interessante prijs.

Appellatie: Langhe Nebbiolo DOP

Regio: Piemonte

Druivenrassen: Nebbiolo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - verfijnd

Aroma: Intense fruitige en florale aroma's die typisch zijn voor het domein.

Smaak: Zacht, sappig, elegant, verfijnd met een hoge drinkbaarheids factor.

Serveren bij: Deze wijn smaakt overheerlijk in combinatie met rood (gegrild) vlees of wild en past ook erg goed bij rijpe kaassoorten.