



DOCG Barolo "Villero" 2017 G.Mascarello

Vandaag de dag staan Mauro en zijn zoon Giuseppe aan het roer van dit domein. De lichtrode kleur laat onmiddellijk vermoeden dat we met een traditioneel gevinifieerd Barolo te maken hebben. De cru Villero wordt in Barolo beschouwd als één van de mooiste terroirs in het gehucht Castiglione Falletto. Ook Mascarello bezit een stukje wijngaard op deze gerenommeerde cru. De lichtrode kleur laat onmiddellijk vermoeden dat we met een traditioneel gevinifieerd Barolo te maken hebben die pas zijn volle potentieel bereikt na verschillende jaren kelderrust.

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.

De Cru Villero wordt beschouwd als één van de uitstekende terroirs van Piemonte. Deze wijngaard is gelegen in de commune Castiglione Falletto en heeft een zuid-westelijke oriëntatie aangeplant op een hoogte van 280m op een kalkrijke bodemstructuur doorweven met lagen bruine klei, grijze marmer en zanderige stroken. Deze Cru heeft naam en faam verworven door de "MAGISCHE" wijnen van Bruno Giacosa. Ook de familie Mascarello maakt op de cru indrukwekkende doch verfijnde wijnen.

Na de traditionele vergisting ondergaat deze wijn nog een rijping van 3 jaar op de typische "Botti" van 30hl.

Appellatie: Barolo DOCG (Cru Villero)

Regio: Piemonte

Druivenrassen: Nebbiolo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: intens - verfijnd

Aroma: Intense fruitige (rode kers, framboos) en florale aroma's (rozen), geplette munt en zachte kruiden toetsen die typisch zijn voor het domein.

Smaak: Zacht, sappig, elegant, verfijnd met een hoge genietfactor.

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

Bewaartijd: nog houdbaar (nu-2035)