



DOCG Barbaresco Francesco Versio 2020

Als zoon van een leraar uit het 'borgata' / gehucht Albesani, dicht bij het dorp Barbaresco Neive, studeerde de jonge Francesco Versio in 2005 af aan de wijnschool Umberto 1 van Alba en in 2009 aan de universiteit van Turijn, gespecialiseerd in wijnbouw. Hij werkte kort bij Terre di Barolo voordat hij in juni 2011 bij Bruno Giacosa kwam als oenoloog.

Zijn familie bezit een klein landgoed van twee kleine percelen met oude wijnstokken in de 'comune' van Neive: een in de wijngaard van San Cristoforo, geplant in 1969; de andere, Currà, nog ouder, ligt onder San Cristoforo. Beiden liggen op het zuidwesten en kijken uit over het dorp Barbaresco; beide werden verhuurd tot 2012. De 'terreno' van San Cristoforo is meer kalkhoudend / kalkhoudend en geeft frisheid en parfum; die van Currà is meer sabbioso / sandier en geeft een warme zachtheid aan de wijn.

In 2013 bottelde Francesco slechts 20 hl van zijn eerste Barbaresco uit hun twee wijngaarden, met een opbrengst van circa 30 hl / ha, in de kelder van het ouderlijk huis. Hij gaf zijn verdiensten uit aan een nieuwe temperatuurgeregelde roestvrijstalen tank – het bedieningselement dat alleen in noodgevallen mag worden gebruikt – en een grote Stockinger botte grande. De vinificatie is traditioneel, met lange maceraties op de schil wanneer de oogst dit toelaat, de wijn ondergaat daarna 15 maanden rijping in een groot vat van 20 hectoliter en twee gebruikte tonneaux van 500 liter. ; de wijnen worden altijd gebotteld met ca. 25 mg vrije zwavel.

In 2017 verwierf hij een kleine ESE-wijngaard in Borgata Pamparato, tussen Dogliani en Belvedere Langhe, op 500 m boven de zeespiegel, van waaruit hij Dogliani DOCG maakt en misschien te zijner tijd wat Langhe Nebbiolo ... er zijn ook plannen om te investeren in een andere botte grande & cement tank!

Appellatie: Barbaresco DOCG

Regio: Piemonte

Druivenrassen: Nebbiolo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: Finesserijk - Subtiel

Aroma: Zoete kruiden en bloemige topnoten geven een zeer mooi aromatisch. Er is hier een gevoel van verleidelijke elegantie.

Smaak: Rijk, elegant, levendig met een elegante smaaksensatie en finesserijke diepgang. Het is op zijn zachtst gezegd een indrukwekkende wijn.

Serveren bij: Rood vlees, gegrild vleesgerechten of wild.