KARAKTER
WIJNIMPORT

Magnum Barolo DOCG - 2016 - Agricola Brandini



Appellation: DOCG
Certification: Bio

Grape varieties: Nebbiolo
Date of planting: -
Soil type: -
Exposition vineyard: -

Wine maker: Brandini
Harvest method: -
Vinification: Temperature controlled fermentation in stainless steel tanks with maceration of the skins for 3 weeks and frequent pumping over
Aging: Aging in large oak barrels (20-60hl) for 24 months followed by 6-8 months in bottle

Alcohol: -% **Acidity:** - **Residual sugar:** -

Awards: -

Omschrijving: De typerende stijl van het Barolo dorp La Morra komt ook in deze Barolo volledig tot expressie. De zand-rijke bodems van La Morra geven de Nebbiolo druif een zachte en vrouwelijke touch mee. Volop geconcentreerde smaak met soepele tannines.

Wijnhuis: De wijnen van Brandini zijn zwoel, zacht en heel schoon. De Barolo's zijn op relatief jonge leeftijd al op dronk. De wijngaarden liggen op de hoogste heuvelrug van La Morra. Deze appelatie heeft de meest zanderige bodems van Barolo. Dit terroir geeft de meest soepele en ronde wijnen en met de Nebbiolo kan dit zeer goed uitpakken. Sinds 2007 is Brandini in handen van de familie Bagnasco. Zij hebben vanaf de eerste dag meegebouwd aan de Italiaanse gastronomische supermarkt. Eataly. Gastronomische royalty dus. Brandini werkt biologisch. Aan ambities geen gebrek. In de kelder wordt leiding gegeven door de voormalig wijnmaker van Bruno Giacosa. De manier van wijnmaken is uiterst traditioneel. Grote foeders, spontane vergisting en een lange rustige rijping.

Gebied: La Morra.