

Naam	Dolcetto D'Alba Bricco Lago
Jaartal	2025
Producent	Cascina Penna-Currado
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Dolcetto d'Alba
Druivensoorten	100% dolcetto
Alcoholpercentage	14,50% vol

Omschrijving Cascina Penna-Currado, gelegen in Serralunga d'Alba, midden in het hart van het Barolo-gebied, biedt een adembenemend 360°-uitzicht over het schilderachtige landschap van de Langhe. Dit nieuwe, persoonlijke project van de familie Penna-Currado Vietti wordt met passie geleid door Elena Penna, Luca Currado Vietti, en hun kinderen Michele en Giulia. Samen herleven ze de rijke familiegeschiedenis, die al sinds het begin van de 19e eeuw nauw verbonden is met de wijnbouwtradities van de regio.

Sinds 2023 zetten ze deze traditie verder, gedreven door dezelfde toewijding aan vakmanschap die al generaties lang de familie kenmerkt. Hun ambitie is om de oude boerderij, die ooit een bloeiende wijnkelder was in de 17e eeuw, opnieuw te laten schitteren. Het historische pand, gelegen op UNESCO-beschermde grond, wordt gerestaureerd met een sterke nadruk op duurzaamheid en energie-efficiëntie.

Het wijnportfolio van Cascina Penna-Currado omvat klassieke regionale druivensoorten en bestaat uit zowel een basislijn als een exclusieve, gelimiteerde premiumlijn.

De Dolcetto d'Alba Bricco Lago heeft een heldere magentarode kleur en is fruitig en kruidig, met aroma's van knapperige gemengde bessen en gekonfijte bloemen, en een subtiele toets van specerijen. Deze jaargang is geïnspireerd door de stijl van de Beaujolais crus en biedt een sprankelende frisheid, rijpe tannines, een rotsachtige textuur en een overvloed aan knapperig fruit.

Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Località San Sebastiano in Monforte d'Alba - 3 kleine wijngaarden - gemiddelde leeftijd van 40 jaar.
Vinificatie	Vijf dagen koude maceratie, gevolgd door 15 dagen fermentatie met ontsteelde druiven. Daarna vindt de spontane malolactische gisting plaats, en de wijn wordt kort daarop in de zomer gebotteld.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	3 tot 4 maanden in 'botte'.
Productie	9.000 flessen

