

Naam	Langhe Nebbiolo Bricco Lago
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Cascina Penna-Currado
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Langhe
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. Een delicaat rozenparfum stijgt op uit het glas, vergezeld van frisse zure kersen en subtiele tonen van rood en blauw fruit, verfijnd met een vleugje specerijen. De elegante, transparante fruitstructuur wordt ondersteund door stevige, hoogwaardige tannines, kenmerkend voor Monforte. Deze Nebbiolo heeft tijd nodig om volledig tot bloei te komen, maar over 5 tot 7 jaar zal hij zich ontwikkelen tot een verfijnde, complexe wijn. Geen geduld? Decanteer en laat hem enkele uren rusten om zijn volledige potentieel te onthullen.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild
Oorsprong	Località San Sebastiano in Monforte d'Alba.
Oogst	Oktober.
Vinificatie	Na 5 dagen koude maceratie volgt een 15-daagse traditionele fermentatie met niet-ontsteelde druiven. Daarna nog 5 dagen maceratie en een spontane malolactische gisting. De wijn rijpt enkele maanden in grote vaten en wordt vervolgens in de herfst gebotteld.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	5 maanden in 'botte'.
Productie	6.000 flessen
Recensentscores	Jason Millar, Decanter: 93 James Suckling, jamesuckling.com: 92 Antonio Galloni, Vinous: 90

