

Naam	Nebbiolo d'Alba Superiore San Sebastiano
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Cascina Penna-Currado
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Nebbiolo d'Alba
Druivensoorten	100% nebbiolo
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 Nebbiolo d'Alba heeft een intens granaatrode kleur. In de neus komen aroma's van framboos, kers en wilde aardbei naar voren. De smaak is elegant, met knapperig rood fruit en frisse citrus. Zijdezachte tannines en levendige zuren zorgen voor een mooi evenwicht en een lange, verfijnde afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	De wijngaarden met wijnstokken van 15 tot 65 jaar oud liggen in het gehucht San Sebastiano, Monforte d'Alba. De percelen omringen een kapel gewijd aan Sint-Sebastiaan. Dankzij de ligging op de zuid-, oost- en westhellingen profiteren ze van grote hoogte en koele briesjes. Deze unieke omstandigheden zorgen voor een langzame rijping, ideaal voor het ontwikkelen van complexe aroma's en verfijnde tannines.
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 12 maanden in grote vaten en wordt vervolgens in de herfst gebotteld.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in 'botte'.
Productie	5.000 flessen
Recensentscores	James Suckling, jamesuckling.com: 95 Antonio Galloni, Vinous: 93 Michaela Morris, Decanter: 93

