Vajra Barolo Baudana

Piemonte - Italië

De Luigi Baudana Barolo Baudana, is een 100% Nebbiolo-wijn gemaakt van een locatie op 350 m boven zeeniveau met 50 jaar oude wijnstokken. De bodemgesteldheid van blauwe klei van de Baudana-site is optimaal voor het rijpen van druiven - doordat het water en de hitte worden vastgehouden, kan volledige fenolische- en suikerrijping plaatsvinden. Na het oogsten van de druiven worden ze gefermenteerd in één groot Sloveens eikenhouten vat waarbij een klein percentage van de oogst door gisting in roestvrij staal gaat. Malolactische gisting en 32 maanden rijping zullen ook plaatsvinden in de Sloveense eikenhouten vaten.

Luigi en Fiorina Baudani zijn lokale legendes van de regio Serralunga en zijn al meer dan 30 jaar actief in de druiventeelt. In 2009 kreeg G.D. Vajra de verantwoordelijkheid om wijnen van deze druiven te maken en de nalatenschap van de familie Baudani uit te breiden. Luigi Baudana onderscheidt zich als een van de kleinste boetiekwijnhuizen in Serralunga d'Alba en de bredere Barolo-regio. Ze beslaan slechts 2,6 hectare en richten zich op kwaliteit, niet op kwantiteit, en hun selectie van wijngaarden is ongeëvenaard, met wijngaarden in de prime crus van het dorp. Ze zijn echt de belichaming van een garagiste producer!



Proefnotitie

In de neus wordt je begroet door tonen van kersen en pruimen, aangevuld met de onderliggende tonen van kruiden, grafiet en eucalyptus. In de mond worden de stevige tannines in evenwicht gehouden door een welkome zuurgraad.

Drinken bij

Drink deze Barolo bij een pasta met wildragout of harde gerijpte kazen.

Houdbaarheid

Drink deze Barolo nu of tot 20 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Nebbiolo

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl



