



Giovanni Almondo Roero Nebbiolo

Piemonte, Italië

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaard werd in 1989 aangeplant, ligt op 320 meter hoogte en heeft een zuidelijke expositie. De bodem bestaat uit zand (70%), kalksteen (20%) en klei (10%).

VINIFICATIE: De vergisting duurt 12 dagen en vindt plaats op 28-29°C in roestvrijstalen tanks. Na de malolactische vergisting (eveneens in RVS), rijpt de wijn 18 maanden in een tien jaar oud 3000 liter vat van niet getoast Slavonisch eikenhout.

DRIUVEN: nebbiolo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Spannend en energiek met aroma's van rozenblaadjes, steranijs en munt rond een kern van zoet rood fruit zoals kers en framboos.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer bij gegrild rood vlees, portobello en natuurlijk pasta of risotto met truffel en geschaafde Parmezaanse kaas.

WEETJE: Omdat de bodem in Roero meer zand bevat dan in Barolo en Barbaresco, is de nebbiolo hier toegankelijker en minder tanninerijk.



Het Piemonteese wijnhuis Giovanni Almondo is een echt familiebedrijf. Tot begin jaren '80 van de vorige eeuw verbouwde Giovanni er voornamelijk fruit, waaronder druiven, maar die verkocht hij. Van slechts een kleine hoeveelheid maakte hij zelf wijn. Zoon Domenico bracht daar in 1980 verandering in. Als pas afgestudeerde landbouwwetenschapper besloot hij om wijn te gaan maken van arneis, nebbiolo en barbera en die zelf te bottelen. Het bedrijf groeide onder zijn leiding zowel letterlijk als figuurlijk en in 1984 werden de eerste flessen geëxporteerd. Tegenwoordig omvat het domein 15 hectare en is de jaarlijkse productie 90.000 flessen, waarvan het overgrote deel arneis. Maar ook nebbiolo neemt een belangrijke rol in de wijnproductie in. De gemeente Montà, waar het wijnhuis is gevestigd, is de enige gemeente in Langhe en Roero dat een terroir heeft dat zowel geschikt is voor arneis als voor nebbiolo.