

Grappa di barolo Crissante



Producent

Crissante

Het bedrijf werd opgericht in 1958 toen Crissante Alessandria, de zoon van wijnmakers, samen met zijn vrouw Teresa besloot om wijn te maken van de druiven in de wijngaarden van de familie. Druiven die tot dan toe werden verkocht aan de belangrijke kelders van de Langa.

Binnen de ondergrondse muren van de boerderij Roggeri in de regio Santa Maria van La Morra, produceerde Crissante zijn eerste Barolo van de nebbiolo druiven met traditionele raffinage in Slavische eikenhouten vaten. In de loop der jaren groeide het bedrijf, werden nieuwe wijngaarden op uitstekende locaties in de gemeente La Morra gekocht en begon de aparte vinificatie van de crus Capalot en Roggeri in de jaren tachtig gevolgd door de cru Galina in 2007. Momenteel staat Alberto Crissante aan het roer en hanteert een heel verfijnde stijl. De wijngaarden van het bedrijf bevinden zich in de gemeenten La Morra, in de gebieden Capalot, Galina en Roggeri. In dit laatste gebied bevindt zich de wijnmakerij Crissante Alessandria en de huizen van de familie. De wijngaarden beslaan ongeveer 6 hectare. De wijnmakerij heeft twee aparte gedeelten, het vinificatie- en verpakingsgedeelte en de oude ondergrondse rijpingskelder. De vinificatie is grotendeels traditioneel met lange fermentaties, overpompen en handmatig afpompen. Rijping in een passende balans van kleine, middelgrote en grote eikenhouten vaten.

Regio

Piemonte
La Morra

Druivenras

distillatie van verse, net afgetapte pulp van nebbiolo druiven van de crus Capalot, Galina en Roggeri

Alcohol

45,00%

Serveren

18°C - 20°C

Oogst

Begin oktober

Rijping

36 maanden eiken vaten

Gastronomie

Digestief

Beschikbare formaten

0,7L

Oog

Amberkleurig.

Neus

Aroma's van bessen, gedroogde abrikozen en vanille.

Mond

Soepel, warm en omhullend.