

Barolo Preda



Producent

Cascina Adelaide



Cascina Adelaide werd in 2000 opgericht aan de voet van het middeleeuwse kasteel van Barolo en is een eerbetoon aan Amabile Drocco, die in 1962 op 60-jarige leeftijd zijn succesvolle mechanische bedrijf verliet om zich te wijden aan zijn passie voor wijnbouw. In januari 2021 sloot Amabile's kleindochter Chiara zich aan bij Cascina Adelaide, wat de intrede van de derde generatie in het wijnhuis markeerde. Cascina Adelaide heeft 12 hectare aan wijngaarden, waarvan 10 hectare exclusief is gewijd aan nebbiolo da Barolo. Het landgoed omvat acht historische "cru"-wijngaarden verspreid over vijf verschillende steden in het Barolo-gebied. Elke wijngaard biedt een uniek microklimaat en bodemsamenstelling, wat bijdraagt aan de diverse expressies van Barolo die door de wijnmakerij worden geproduceerd. De resterende 2 hectare zijn beplant met traditionele variëteiten zoals barbera, langhe nebbiolo, dolcetto en nascetta. De wijnen van Cascina Adelaide zijn een harmonieuze mix van traditie en innovatie. Het wijnproductieproces wordt nauwgezet gecontroleerd om ervoor te zorgen dat elke fles de unieke kenmerken van de wijngaard weerspiegelt. Van de elegante en tijdloze Barolos tot de levendige barbera en de zeldzame nascetta, elke wijn wordt gemaakt met een diep respect voor het land en een toewijding aan kwaliteit.

Regio

Piemonte
Barolo

Druivenras

100% nebbiolo

Alcohol

14,00%

Serveren

18°C - 20°C

Aantal flessen

3.000

Oogst

2-oogstmethode: eind september om de zuurgraad vast te leggen en eind oktober om alle rijpheid en complexiteit uit de druiven te halen

Rijping

24 maanden eiken vaten, 12 maanden in de fles

Gastronomie

Rood vlees, wild, gerechten op basis van truffel, blauwschimmelkaas, oude kazen

Beschikbare formaten

0,75L

Oog

Intens robijnrood.

Neus

Expressieve intensiteit van donker fruit, kruiden, zoethout en ijzerhoudende aarde.

Mond

Imposant, intens, verrassend. Tonen van zoethout en rijp rood fruit.