



## Cascina Ghercina, Barolo Riserva DOCG

- 2019 -

Land: Italië

Streek: Piemonte

Appellatie: Barolo Riserva DOCG

Classificatie:



**Domein:** Cascina Ghercina is opgericht in 1871 en doorheen de verschillende generaties is een duidelijke missie vooropgesteld: alleen eigen teelt en kwaliteit voorop. In 2002 heeft de familie 8 ha wijngaarden bijgekocht, gelegen op zuidwestelijke hellingen, midden in de Barolo regio. Deze liggen 360 meter boven de zeespiegel en de stroming van de 'Ghercina' rivier tussen de wijngaarden biedt een exclusief microklimaat. Bovendien hebben ze toen 5000m<sup>2</sup> wijnkelder gebouwd, die gedeeltelijk ondergronds ligt. Hierdoor is de opslagcapaciteit toegenomen tot meer dan 15.000 hectoliter. Het domein heeft ook wijngaarden in Langhe, Alba, Roero, Asti, Monferrato en Gavi.

**Bodem:** De wijnstokken staan aangeplant op een bodem van gesteente, mergel en kalk met zanderige ondergrond.

**Expositie:** De wijngaarden zijn zuidwestelijk gelegen op een hoogte van 360m. Het domein is gelegen aan het Ghercina meer. Dit vertelt ons waarom deze naam gekozen is. Het domein heeft wijngaarden in Langhe (traditionele Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba), Roero (Roero DOCG Arneis), Asti (Barbera d'Asti, Moscato d'Asti, Asti Spumante), Monferrato (Piemonte Barbera, Piemonte Cortese, Monferrato Dolcetto) en Gavi (Gavi en Gavi di Gavi).

**Vinificatie:** De druiven worden gekneusd en onsteeld. Dan volgt de fermentatie in roestvrijstalen vaten. Schilnweking gedurende 12 dagen met dagelijks remontage van de most. Rijping in vaten van Sloveens eiken en vervolgens op de fles.

**Druivenras:** 100% Nebbiolo

**Proefnotitie:** Een wijn met een goede structuur, een geurpalet van kruiden en hinten van drop. Vol en fluweelzacht in de mond. Veel tannines.

**Temperatuur:** De aanbevolen serveertemperatuur is 16 tot 18° C.

**Lekker bij:** Smaakt uitstekend bij haas, wild zwijn, geroosterd en gegrild vlees, stevige kazen.



Voor meer informatie zie [www.goessens.com](http://www.goessens.com)