

NIBBIO

PIETRO CASSINA

Druif	Nebbiolo
Land	Italië
Regio	Piëmonte
Bodem	Zand, porfier
Lagering	Vinificatie op inox, rijping op houten vaten
Stijl	Medium, finesse
Serveren	In een breed glas op 17°
Bewaring	5-6 jaar vanaf oogst
Alcohol %	13,00 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	Wit vlees, gevogelte, charcuterie, gegrilde dorade,...
Gerecht	



Omschrijving

De nieuwe instapwijn van Pietro Cassina is meteen een schot in de rood. Het is ongelooflijk hoe mooi deze Nebbiolo voor deze prijs wel is. Het is een blend van 2 jaargangen, de wijn vergist op inox en krijgt nadien een rijping op hout. Alleen de neus is wat je verwacht van deze druif: kreupelhout, vleugje bosgrond, aardbei en wat florale ondertonen. De mond is tegelijk rafijn als gestructureerd, lichtvoetig ook. Een portie tannine is aanwezig, maar zo mooi omwoven door zachtheid, aardse tonen en fruit. In alle lichtvoetigheid is dit een knap staaltje Nebbiolo, zeker wanneer je de prijs bekijkt.

PIETRO CASSINA

Nebbiolo, een druif met een koninklijke reputatie, de basis van legendarische Barolo en Barbaresco. Maar waarom halen toch zovelen van die wijnen zelden het niveau dat je ervan verwacht. En geld kosten ze allemaal. Nebbiolo kan gigantische wijnen geven, maar het ware potentieel ontluikt zich pas na jaren. De verrassing was dan ook groot toen we de Nebbiolo wijnen van Pietro Cassina proefden, een goede vriend van Franco Penna (Cascina Barisèl). Wat was dit een verademing om te proeven. Niet alleen zijn de wijnen op en top Nebbiolo (structuur, tannine, zuren, heerlijk geparfumeerd), maar kosten ze nog niet de helft van wat je gemiddeld in de luxe appellaties zou betalen, en zijn ze ondanks hun "jeugd" al mooi toegankelijk.

Laten we dit domein even voorstellen. Pietro Cassina is een klein familiedomein dat al generaties lang wijn maakt. We bevinden ons in Lessona, een klein dorp in het noordoosten van Piëmonte, op meer dan 150 km afstand van oa Barolo. Het dorp ligt aan de voeten van de Alpen, de Monte Rosa is trouwens vlakbij. Slechts 6 ha telt het domein, in een glooiend landschap, omgeven door heel wat bos. Pietro Cassina gaat er prat op een uniek microklimaat te bezitten voor de o zo moeilijke Nebbiolo. Naast deze druif staat er ook nog de inheemse rode Vespolina en de witte Erbaluce. Als appellatie kan Lessona DOC en Coste della Sesia DOC gebruikt worden. De vinificatie is hier nog zeer traditioneel, met een lagering op oude eiken foeders van Franse, Zwitserse en Oostenrijkse origine.

Dat er al lang wijngaarden staan in de omgeving van Pietro Cassina is duidelijk. Al van voor de Romeinse invasie brachten de Kelten wijnstokken naar hier. De productie is hier klein en weinig gekend, en het waarom ervan is eigenlijk een raadsel want de veelzijdige bodemstructuren (oa zand en porfier) met hoge zuurgraad, en het grote verschil tussen dag- en nachttemperaturen maakt dit een ideaal klimaat voor Nebbiolo.

Het waarderen van deze druif is vaak geen liefde op het eerste gezicht, het zijn wijnen met een duidelijke zuurgraad en een flinke structuur. Bij Pietro Cassina maken ze de heerlijke verbinding tussen de meer toegankelijke stijl en het typische minder evidente karakter van deze druif dat zich na flesrijping ontplooit tot één van de fijnste rode wijnstijlen überhaupt.
