



"BORGOFRANCO" GATTINARA RISERVA DOCG

Cantina Delsignore, Gattinara, Nordpiemont

2018



Profund-seriöser Stoff mit unglaublicher Vielschichtigkeit. Noble, dichte dunkle Beeren, Johannisbeerblatt, getrocknete Rosen, Blutorangenschale, Eukalyptus, Menthol, schwarzer Tee, Unterholz, Kräuterwürze, Karamell und Teer. Frische, integrierte Säure und ein satter Gaumen mit dichter, samtiger Tanninstruktur.

Stefano Dorelli besitzt einige der besten Lagen mit 35 bis 70 Jahre alten Nebbiolo-Reben in Permolone, Lurghe, Palo di Ferro und Valferana in Gattinara. Auf kargen vulkanischen Böden aus Granit und Porphyr gewachsen findet nur das beste Traubengut den Weg in den "Borgofranco" Gattinara Riserva DOCG. Handgelesen und im Stahl vergoren mazeriert der Wein für 24 Tage auf der Maische. Danach reift er 42 Monate in 500 Liter Tonneaux-Fässer, bevor ein weiteres halbes Jahr im Stahltank und der Flasche ansteht. Der Wein zeigt deutlich seine Herkunft und das unverkennbare Terroir von Gattinara, doch verbindet er auf raffinierte und eindrückliche Weise eine faszinierende Feinheit und Eleganz mit der geladenen Aromenwucht und feinst extrahierter Gerbstoffpräsenz des Nebbiolos. Stefano gelingt ein Wein der bewegt und zugleich Ruhe und Tiefe ausstrahlt und sich im Glas immer weiter entfaltet und sein Reifepotential mehr als deutlich macht.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo (Spanna)
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Porphy-Gestein, Urvulkan, Eisenoxyd
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken



Servicetemperatur: 14 bis 17 Grad

Kulinistik: Ossobuco, Wild, Papardelle con funghi porcini



CANTINA DELSIGNORE

Bereits als Kind verbrachte Stefano Dorelli viel Zeit mit seinem Grossvater Attilio Delsignore, kletterte in die alten Holzfässer im Keller um sie zu reinigen und war auch bei der Weinernte immer mit dabei. Kurzzeitig verliess er Gattinara doch kehrte schliesslich 2009 zurück und hauchte dem Familienweingut neues Leben ein. Aus Toplagen vinifiziert er unglaublich vielschichtige und präzise Terroirweine nach alter Tradition in Kleinstmengen mit grossem Reifepotential.

Die Wurzeln des Weinguts Cantina Delsignore gehen auf den Grossvater von Stefano - Attilio Delsignore. Attilio besass Weinberge in Toplagen in Gattinara doch erlitt er leider 1981 einen schweren Schlaganfall und konnte von einem Tag auf den nächsten die Rebberge nicht mehr weiter pflegen. Er verstarb einige Jahre später, doch gab es niemanden in der Familie, der die Verantwortung für das Weingut übernehmen konnte. So wurde ein grosser Teil der Weinberge verkauft. Die wichtigen Crus Permalone, Lurga und Palo di Ferro blieben jedoch zum Glück im Familienbesitz. Sie umfassten insgesamt etwas mehr als einen Hektar, welche Stefanos Vater begann zu bestellen, doch die meisten Trauben verkaufte er an benachbarte Winzer. Selbst produzierte er nur eine kleine Menge Tafelwein für den Eigenbedarf. Stefano Dorelli unterstützte seine Familie von klein auf im Rebberg und im Keller. Doch verliess er das Weingut 1998, als er eine Stelle bei Bosch antrat. Lange blieb er der Cantina Delsignore aber nicht fern, denn zehn Jahre später entschied er sich, auf das Weingut zurückzukehren und sich voll und ganz der Familientradition und dem Winzerhandwerk zu widmen. Er lernte von seinem Vater und von befreundeten Winzer, darunter auch Roberto Conterno vom Weingut Giacomo Conterno, sowie den Gattinara Urgesteinen Marco und Giancarlo Petterino. Im Gegenzug half Stefano den über 85-jährigen Petterino Brüdern bei administrativen Aufgaben, da die beiden Winzer sich nie an die Nutzung von E-Mail gewöhnt hatten. Mittlerweile bestellt Stefano etwa 3,4 Hektare Reben und füllt in guten Jahren gerade einmal knapp 20'000 Flaschen ab. Doch diese haben es in sich. Mit grossem Geschick keltert er bemerkenswerte Weine mit viel Tieftgang die ungeschönt ihre Herkunft und das vulkanische Terroir abbilden. Ein Kleinstbetrieb in Höchstform!