



BRAMATERRA DOC "BALMI BIOTI", LA PALAZZINA

La Palazzina, Nordpiemont

2018



Nebbiolo alter Schule: Getrocknete Blumen und Alpenkräuter, Pommard-ähnlicher Charakter, eindringlich und lang.

Ein Cru aus Casa del Bosco im Osten der Appellation. Eindrucksvolles Bouquet, dunkle Früchte, süssliche Gewürze, Himbeeren, Veilchen und Orangenschalen. Vielschichtiger, kühler, präziser Abgang mit feibitteren Gerbstoffen und balsamischen Nuancen. Mit grossem Reifepotential.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Croatina, Nebbiolo, Vespolina
Alkohol in %:	13
Böden:	Porphyrgestein, Urvulkan
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Bramata-Polenta mit Pilzragout, herzhafter norditalienischer Küche, Trüffelgerichte



AZIENDA AGRICOLA LA PALAZZINA

Zusammen mit seinem Sohn Paolo ist Leonardo Montà einer der stillen und diskreter Schaffer und Bewahrer der Traditionen im Alto Piemonte. Seit Mitte der 80er Jahre ist er einer der wenigen Protagonisten die Tag für Tag für die Renaissance von Bramaterra eintreten.

Bramaterra bedeutet Bramare la Terra: Ein Wein mit grosser Geschichte, dessen Name besonders suggestiv auf die "Sehnsucht nach dem Land" verweist, ein Ausdruck, der den Gemütszustand der Menschen gut beschreibt, die im Laufe der Jahre in diesem privilegierten Gebiet gelebt haben und ihm wertvolle Früchte abgewinnen konnten. Der Weinberg von La Palazzina erstreckt sich über 4 Hektar auf den Hügeln von Roasio, Brusnengo und Sostegno. Hier ist der vulkanische und mineralreiche Boden, optimal für den Anbau von Nebbiolo, Croatina, Vespolina und Uva rara. Die Rebstöcke sind zwischen 10 und 70 Jahre alt, die durchschnittliche Jahresproduktion beträgt nur 8000-10.000 Flaschen. Der Traubenanbau wird mit besonderer Rücksicht auf die Umwelt und nach den Richtlinien der nachhaltigen Landwirtschaft betrieben. Die Weinherstellung erfolgt auf traditionelle Art und Weise, ohne Zusätze oder Korrekturen, ausser mit einem Mindestgehalt an schwefeliger Säure. Die Trauben werden von Hand in kleinen Kisten geerntet. Die Weine werden ausschliesslich in grossen Fässern aus slawonischer Eiche gelagert und gereift, 18 Monate für Coste della Sesia DOC, 22 für Bramaterra DOC und 48 für Bramaterra DOC Riserva. Das Resultat sind klassische, ultra-mineralische Weine, schlank, elegant, vielschichtig und doch kraftvoll am Gaumen.