



BRAMATERRA DOC "NOAH"

Noah, Nordpiemont

2015



Würzig-pfeffrig, einzigartig mineralisch, puristisch.

Im Norden am Fusse des Monte Rosa regiert die Nebbiolo. Im kühleren Alpenvorland produziert sie frischere Weine als in der Langhe, die trotzdem all die typischen Aromen zeigen: Rosen, Leder, Sauerkirschen. Dazu kommt eine pfeffrige Note, von einem kleinen Anteil Vespolina im Wein, dunklere Töne von etwas Croatina, und eine vibrierende Mineralität, die von den vulkanischen Böden Bramaterras herkommen. Man kann den Wein problemlos noch ein paar Jahre weglegen. Ungeduldigen sei eine Karaffe ans Herz gelegt.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Vespolina, Nebbiolo, Croatina
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Porphy-Gestein, 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



SOCIETÀ AGRICOLA NOAH

Das Weingut Noah gehört zu den jungen Betrieben im Nordpiemont. Es wurde 2010 von Andrea Mosca gegründet doch gehören die Noah-Weine zu den vielversprechendsten der Region.

Obwohl das Weingut Noah erst im Jahr 2010 gegründet wurde und zu den jungen Betrieben im Nordpiemont zählt, bringt Andrea Mosca authentische und vielschichtige Weine hervor, die zu den Besten der Region zählen. Andrea Mosca bewirtschaftet rund 4,5 Hektar Reben im Mesola-Becken im Gebiet der Appellationen Bramaterra sowie bei Lessona. Die Appellation Bramaterra umfasst gerade einmal etwa 28 Hektar, die sich auf sieben Gemeinden verteilen, und es gibt nur eine Handvoll Erzeuger. Die Landschaft unterscheidet sich von der des nächsten Nachbarn Lessona durch ihren roten Vulkanboden, der als Porphyrt bekannt ist. Wie in Lessona und den anderen gehobenen Appellationen des Alto Piemonte dominiert in Bramaterra die Nebbiolo-Traube, die mit einer Dosis Croatina und/oder Vespolina verfeinert wird, die beide dem Wein Helligkeit und Nuancen verleihen können, um den Gaumen zu erweitern. Der Bramaterra hat eine charakteristische Wildheit und Frische mit begleitenden Tanninen, die eine Struktur für eine lange Reifung bieten. Sein Nachbar, Lessona, weist ein deutlich anderes Profil auf, das von Eleganz und sanfteren Tanninen geprägt ist, ein Unterschied, der sich durch den Übergang zu einer sandigeren Bodenbeschaffenheit im Lessona-Gebiet erklärt. Andrea sieht es als grosse Verantwortung an, die Weinbautradition des Nordpiemonts in die Zukunft zu tragen und eine naturnahe Bewirtschaftung ist folglich die einzige Option für ihn. Die Produktion ist überaus klein und beläuft sich in einem normalen Jahr auf gerade einmal 15 000 Flaschen.