



# CAREMA DOC RISERVA

Cantina Togliana, Nordpiemont

## 2021



Urtümliche Eleganz. Kirsche, Johannisbeere, Orangenschale und Rosenblätter. Ein Hauch Caramel, Langkornpfeffer und dazu Erdig-waldige Noten, Bergminze und Thymian. Ein Alpines Rückgrat, feinste Gerbstoffe und ein tragendes Säuregerüst runden trefflich ab.

Für den Carema Riserva wählt Achille Milanesio nur die besten Trauben von seinen ältesten Reben. Seine Reben wachsen hier in Carema vorwiegend auf Granitstein mit Glimmerschiefer Anteil mit etwas Sand, Kies und Kieselsteinauf dem Oberbelag der Terrassen. Sie tragen zu 100% Picotendro, der einheimische Nebbiolo Klon und wachsen entlang der eindrücklichen, traditionellen Pergolasystemen. Spontan vergoren und schonend extrahiert reift der Wein für 1 Jahr im gebrauchten französischen Tonneaux und danach 2 weitere Jahre in der Flasche bevor er in den Verkauf kommt. Gearbeitet wird in Carema so oder so von Hand, da die kleinen verteilten Parzellen auf den Terrassen am Berghang gar keine maschinelle Bearbeitung zulassen- heroischer Weinabau vom feinsten Produziert wird nur in Kleinstmengen, gerade einmal 800 Flaschen wurden vom Carema Riserva produziert.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo (Picotendro)
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Granitstein, Glimmerschiefer, Sand
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 25 Jahre nach der Ernte, oder auch länger
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Sautierte wilde Pile, Bramata mit Ragù, gereifter Käse



# CANTINA TOGLIANA, ACHILLE MILANESIO



Für die Familie Milanesio war der Wein stets der Lohn der Natur für die strenge Handarbeit auf den steilen Terrassen in Carema. Achille lebt bereits sein ganzes Leben im Dorf und so wurde ihm das Wissen über die Reben und das Terroir in seinem Dorf bereits mit in die Wiege gelegt. Er lernte das Winzern von seinem Vater und seinem Onkel, die es wiederum von ihrem Vater gelernt haben und so auch die Generationen zuvor. Unglaublich ausdrucksstarke Nebbiolos finden so den Weg in die Flasche.

Carema liegt am äussersten Ende des nördlichen Piemonts und grenzt direkt am Aosta-Tal an. Eindrücklich ringen die Rebberge sich wie ein Amphitheater rund um das Dorf den Berg hinauf. Die Reben befinden sich auf uralten, verschachtelten Terrassen die von Trockensteinmauern gestützt werden die teils noch von den Römern stammen. Angebaut wird traditionell im Pergolasystem. Holzbalken aus Kastanie - Topia genannt - thronen auf alten Steinpiloni. Durch die steilen Hänge und die kleinen teils verschachtelten Terrassen, kann hier so oder so nur in Kleinstmengen und von Hand gearbeitet werden. So auch in der Cantina Tagliana von Milanesio Achille. Gerade einmal knapp 2000 Flaschen produziert er pro Jahr in seiner Cantina im Keller eines 1530 erbauten Bauernhauses. Ein einzelner gewölbter Raum, der mit kleinen Gärbottichen aus Stahl und einigen alten Fässern ausgekleidet ist. Doch ist er bestrebt, alte, verlassene und eingestürzte Pergolas zu übernehmen und wieder neu zu bepflanzen. Umso mehr sind wir erfreut, haben einige der wenigen Flaschen dieser traditionsreichen und tiefgründigen Weine von Achille den Weg zu uns in den Gewölbekeller gefunden.