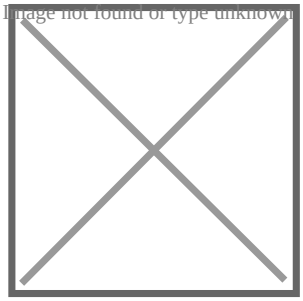
"CATTABREGA" VINO FRIZZANTE ROSATO (UVA TOSCA/LAMBRUSCO GRASPAROSSA/SORBARA)

Podere Sottoilnoce, Emilia

2022



Trocken, Johannisbeeren, Waldbeeren, quellfrisch, animierend, lebendig.

Zupackende Säure und delikate Aromen, was ihn zu einem erfrischenden, naturbelassenem Schaumwein macht, der eher getrunken als geschlürft wird.

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	rot
Traubensorte:	Uva Tosca, Lambrusco di Grasparossa, Lambrusco di Sorbara
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Lehm
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO in Umstellung, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Pétillant Naturel / Ancestral-Méthode / Flaschengärung
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	keinen Zusatz
Flaschen-Verschluss:	Kronkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro (Ombra), Cicchetti, Vesperplättli

PODERE SOTTOILNOCE, MAX BRODOLO

Podere Sottoilnoce ist ein Weingut, das vor wenigen Jahren von Max Brondolo gegründet wurde, um neue Traditionen der Weinherstellung zu schaffen. Seine Rohstoffe und seine Technik stammen aus der verschwundenen landwirtschaftlichen Vergangenheit, aber er findet, dass Beobachtung und Flexibilität im Weinbau für die Zukunft des Weins unerlässlich sind.

Sein Wohnsitz und sein Weingut befinden sich in Castelvetro di Modena, einem kleinen und pittoresken Dorf in den Hügeln südöstlich von Modena, sehr bekannt unter anderem auch für die Erzeugung von hochwertigem Aceto Balsamico Tradizionale. Seine Weinberge liegen etwas ausserhalb von Castelvetro auf tiefgründigen Flusssedimentböden und Hanglagen auf Kalkstein, umgeben von Wald und Wiesen mit vielen Wildkräutern. Seine Weine sind eine helle Freude, eine ureigene Interpretation der Weine von früher, mit der Idee, Präzision und Überzeugung eines grossen Weinenthusiasten. Er erntet Trauben wie Trebbiano di Spagna, Lambrusco Grasparossa, Sorbara, Uva Tosca und einigen anderen, die nur in diesen malerischen Hügeln in den Ausläufern des Apennin wachsen. Ein wahrhaft neuer Stern am Lambrusco-Himmel ist geboren.