

COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO DOC "VERCELLINO"

Tenute Vercellino, Nordpiemont

2020



Zarte Noten von roten Früchten, mineralischen Nuancen, Lakritze und Rosenblätter. Frische feinste Gerbstoffe.



Italien / Alto Piemonte
rot
Nebbiolo
13.5
Gelblicher Sand, ehemaliger Meeresboden
Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Edelstahl / Barrique/Stückfass
Spontangärung / Pied de Cuve
moderat
Naturkorken
bis min. 15 Jahre nach der Ernte
14 bis 17 Grad
Frittierte Steinpilze, Farricello (eine Art Minestrone)



TENUTE VERCELLINO



Strasse der Helden von Afrika, was für eine Domiziladresse. Für das Nordpiemont mausert sich Lorenzo von der Tenute Vercellino zu einem der jungen Helden der Weinszene.

Die Rebberge der Tenute Vercellino befinden sich an den steilen Hängen von Valdenga und Cerreto Castello, nicht unweit von Lessona und der Provinzhauptstadt Biella. 1928 steht als Gründungsjahr auf der eleganten Etikette, aber erst mit dem Jahrgang 2020 hat Lorenzo und seine Schwester die alte Familentradition der Weinbergspflege und Weinbereitung wieder in eigene Hände genommen. In Rebberg wie auch Weinkeller arbeiten sie äusserst penibel und schonend, das Traubengut verwandeln sie behutsam in tiefgründige, elegante und hochstehende Vertreter ihres Anbaugebietes. Die Gerbstoffextraktion ist modellhaft, der Ausbau sehr zurückhaltend in Stahl und ungetosteten Holzfässern, die Finesse der mineralreichen Sandboden kommt in ihren Weinen bemerkenswert zur Geltung. Vercellino ist zweifelsfrei ein Vertreter der neuen Generation des Wiederaufbaus dieses alten Weinanbaugebietes.