«CUVÉE DEI VIGNATO» VSQ DURELLA BRUT (MONTI LESSINI)

Azienda Agricola Vignato Davide, Gambellara, Veneto

2016

Spumante Metodo Classico, Vulkanboden. 48 Monate sur Lie.

Geradlinig vibrierend. Reichhaltige Textur, gestochen scharfe Säure. Blüten, Zitrus- und Hefegebäck. Tiefe Mineralität und Komplexität.

Land / Region:	Italien / Veneto
Traubensorte:	Durella
Alkohol in %:	12
Böden:	Vulkan, sandiges Lavagestein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Pétillant Naturel / Ancestral-Méthode / Flaschengärung
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Cicchetti, Ombra, Antipasti

VIGNATO DAVIDE

Davide Vignato ist Mitglied der Naturweinbewegung vinnatur und befolgt folglich deren rigorose Regeln im Keller. In wenigen Worten bedeutet das, dass er keine Additiva verwendet, spontan vergärt, weder schönt noch filtert und im Normalfall auch nicht schwefelt.

Östlich von Soave, an den unteren Hängen der Monti Lessini befindet sich Gambellara, ein kleiner aber alles andere als unbedeutender Flecken in Sachen Wein im nördlichen Veneto. Die Böden sind stark von Vulkanischem Basaltgestein geprägt, ideal für den Anbau lokaler weisser Traubensorten. Davide Vignato hat seine insgesamt 16 Hektar Weingärten vor allem am Monte San Marco, einem erloschenen Vulkan, dessen Lavagestein die Oberfläche schwarz färbt. Davide ist am Fusse des Berges aufgewachsen und ihm aufs Tiefste verbunden. Schon als Kind werkte er in den Weingärten, die sich die Hänge hinaufziehen und die sich seit Generationen im Besitz seiner Familie befinden. Nahezu alle davon sind mit Garganega, der großen weissen Sorte der Gegend und des Veneto bestockt. Davide war allerdings der erste, der sich nicht mehr damit zufrieden gab, die von dort gelesenen Trauben fristgerecht an die Genossenschaft in Gambellara abzuliefern. Als er das Weingut übernahm, begann er seine Weine selbst abzufüllen und stellte die Weingärten auf biologische Bewirtschaftung um – fest davon überzeugt, dass seine Garganega-Interpretationen nur in einem biodiversen und vitalen Ambiente ihr ganzes Potenzial ausspielen und von ihrer Herkunft erzählen können würden. Insgesamt sechs Weine umfasst das gegenwärtige Sortiment von Davide. Vier davon basieren auf Garganega, einer auf Merlot und einer – ein ausgedeht auf der Hefe gereifter Metodo Classico – auf dem Lokalmatador Durella.