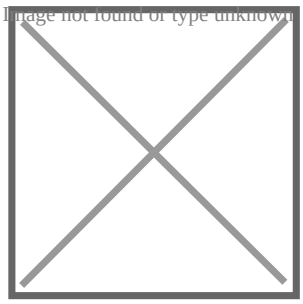
"FUNAMBOL" BIANCO DELL'EMILIA IGP (TREBBIANO DI SPAGNA)

Podere Sottoilnoce, Emilia

2020



Trocken, intensive Nase, Medizinalkräuter, Ginster, weisse Pflaumen, Fruchtschalen, grosse Geschmackstiefe.

Ein unerwatetes Wein-Ereignis. Ungeschönt und unfiltriert. Biodynamisch produzierter Naturwein mit klarem Ausdruck von der raren Traubensorte und dem Terroir. Tiefe weizengelbe Farbe, Wiesenblumen, Trockenfrüchte, kandierter Ingwer, Orangenschalen, gesalzene Aprikosenschale, Gewürze und Botanicals. Ganz einfach magisch!

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Trebbiano di Spagna
Alkohol in %:	13
Böden:	Lehm
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, 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

«Sotto il noce» - Unter dem Walnussbaum. So heisst das Weingut von Max Brodolo, dass seinen Namen einem grossen alten Walnussbaum verdankt, der inmitten seiner ältesten Parzelle steht. Seine Rohstoffe und seine Technik stammen aus der verschwundenen landwirtschaftlichen Vergangenheit, doch ist er der Überzeugung, dass Beobachtung und Flexibilität im Weinbau für die Zukunft des Weins unerlässlich sind. Seine vielschichtigen, stets flaschenvergorenen Lambrusco bekräftigen ihn darin.

Sein Weingut liegt 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 6 Hektar Weinberge liegen etwas ausserhalb von Castelvetro auf tiefgründigen Flusssedimentböden und Hanglagen auf kalkhaltigen Lehmböden, umgeben von Wald und Wiesen mit vielen Wildkräutern. Max und seine Frau widmen sich den alten autochthonen Rebstöcken und Rebsorten, die dem Lambrusco vor seiner Industrialisierung Leben und Eigenart verliehen, heute aber leider kaum noch Verwendung finden, weil ihre Erträge als zu niedrig gelten. Er wirtschaftet biodynamisch, vergoren wird immer spontan. Auch bei der zweiten Gärung in der Flasche mit dem zuvor gefrorenen Most desselben Jahrganges, der die weinbergseigenen Hefekulturen und den Zucker trägt. 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 einige andere, die nur in diesen malerischen Hügeln in den Ausläufern des Apennin wachsen.