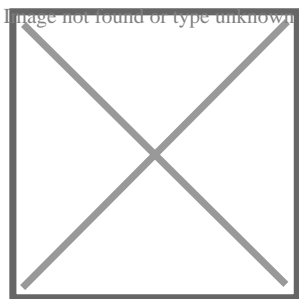




# GATTINARA RISERVA DOCG "PETTERINO"

Marco Petterino, Nordpiemont

## 2016



Eleganter, blumiger und mineralisch-beeriger Stil. Archetypischer Gattinara der seinesgleichen sucht.

Marco und sein Bruder Gian-Carlo Petterino sind bereits über 80 Jahre alt und noch immer bestellen sie ihre Reben in Gattinara selbst und stets von Hand und mit unglaublicher Leidenschaft. Ihr Besitz ist für die Appellation aussergewöhnlich, denn ihre 2.5 Hektare befinden sich in drei der besten Lagen von Gattinara - Permolone, Castelle und Guardie, alle nach Südwesten ausgerichtet. Die Trauben werden von Hand geerntet und nach der Spontangärung reift der Wein für 3 Jahre in alten grossen 25HL-Fässern, gefolgt von ca. 6 Jahren im Edelstahltank und der Flasche. Anders als ihre Kollegen bringen sie in der Regel ihre Weine erst 8-10 Jahre nach der Ernte auf den Markt! Die Weine sind ein urklassischer Ausdruck Gattinaras. Ihr Stil ist elegant und aromatisch zugleich. Er zeigt mehr die blumige Seite des Nebbiolo (auch Spanna genannt), Anis und Beeren, ergänzt durch die Reife, aber auch Eisen durch die stark mineralischen Böden. Bereits jetzt ein Genuss doch ebenso mit Potential für weitere 10-15 Jahren Reife.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo (Spanna)
Alkohol in %:	14
Böden:	Porphy-Gestein, Urvulkan, Eisenoxyd
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
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:	Tagliatelle con funghi porcini, Trüffelspeisen, gereifte Käse



# PETTERINO



Die Weine von Petterino sind klassische Beispiele für Gattinara aus dem nördlichen Piemont. Sein Stil ist elegant und aromatisch und zeigt mehr von der blumigen Seite des Nebbiolo (auch Spanna genannt), sowie Eisen, Anis und Beeren. Die Weine sind bei der Freigabe zugänglich, haben aber ein zusätzliches Entwicklungspotenzial von 10-15 Jahren.

Marco Petterino ist ein kleiner und sehr unauffälliger Erzeuger der DOCG Gattinara. Mit insgesamt nur 2½ Hektar Weinbergen, die sich auf mehrere Parzellen verteilen, liegt seine Produktion bei etwa 15'00 Flaschen pro Jahr. Petterinos Besitz ist für die Appellation aussergewöhnlich, denn er besitzt Weinberge in drei der besten Lagen von Gattinara: Permolone, Castelle und Guardie, die alle nach Südwesten ausgerichtet sind. Gattinara liegt direkt westlich der Appellation Ghemme, allerdings auf der anderen Seite des Flusses Sesia. Hier sind die Böden geologisch denen in den nahen Alpen sehr ähnlich: Granit, Porphy, Quarz und zahlreiche eisenhaltige Mineralien, die dem Boden seine typische rötliche Färbung verleihen. Diese tragen dazu bei, den Weinen eine mineralische Basis zu verleihen. Der Weinanbau und die Weinbereitung in Petterino sind ziemlich traditionell. Die Trauben werden von Hand geerntet. Die Gärung dauert etwa 15 Tage, danach kommt der Wein für drei Jahre in 25HL-Flaschen, gefolgt von mindestens 6 Monaten in Edelstahl, um sich vor der Abfüllung natürlich zu klären. Aus diesem Grund wurde bei den letzten Jahrgängen die Bezeichnung Riserva hinzugefügt. Tatsächlich bringen die zurückgezogen lebenden Gebrüder Petterino ihre Weine viel später auf den Markt als seine Kollegen, in der Regel 9-10 Jahre nach der Ernte!