



"IL PUTTO" GATTINARA DOCG

Cantina Delsignore, Gattinara, Nordpiemont

2020



Intensiv, elegant und facettenreich. Dunkle Beeren, Cassisblatt, Veilchen, getrocknete Rosen und etwas Menthol. Mit einer Würzigkeit, Unterholz und teerig rauchiger Vulkan-mineralität. Feine, griffige Gerbstoffe mit frischer Säure und guter Länge.

Der Gattinara DOCG "Il Putto" spielt faszinierend zwischen urtümlicher Eleganz und alpiner Feilgranität. Die Nebbiolo-Reben wachsen in den Hügeln Gattinara's auf den eisenreichem Porphy-Böden des damaligen Sesia-Supervulkans. Nach der Handlese und einer strengen Selektion werden die Trauben im Stahl vergoren und nach 15-20 Tagen auf der Maische abgepresst. Reifung für 28 Monate im grossen Holzfass aus slawonischer Eiche, gefolgt von weiteren 7 Monaten im Stahltank und Flasche. Ein unglaublich vielschichtiger Wein mit grossem Spannungsbogen, der seine Herkunft und das Terroir von Gattinara unverkennbar aufzeigt und sich im Glas immer weiter entwickelt. Bereits jetzt genussreif aber mit grossem Reifepotential.

| | |
|------------------------|---|
| Land / Region: | Italien / Alto Piemonte |
| Farbe: | Rot |
| Traubensorte: | Nebbiolo (Spanna) |
| Alkohol in %: | 13.5 |
| Böden: | Porphy-Gestein, Urvulkan, Eisenoxyd |
| Bewirtschaftung: | Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan |
| Vinifikation / Ausbau: | Edelstahl / Grosses Holzfass |
| Hefen: | Selektionshefen |
| Sulfitanwendungen: | moderat |
| Flaschen-Verschluss: | Naturkorken |
| Genussreife: | bis min. 25 Jahre nach der Ernte, oder auch länger |
| Servicetemperatur: | 14 bis 17 Grad |
| Kulinarik: | Ossobuco, Wild, Papardelle con funghi porcini |



CANTINA DELSIGNORE

Bereits als Kind verbrachte Stefano Dorelli viel Zeit mit seinem Grossvater Attilio Delsignore, kletterte in die alten Holzfässer im Keller um sie zu reinigen und war auch bei der Weinernte immer mit dabei. Kurzzeitig verliess er Gattinara doch kehrte schliesslich 2009 zurück und hauchte dem Familienweingut neues Leben ein. Aus Toplagen vinifiziert er unglaublich vielschichtige und präzise Terroirweine nach alter Tradition in Kleinstmengen mit grossem Reifepotential.

Die Wurzeln des Weinguts Cantina Delsignore gehen auf den Grossvater von Stefano - Attilio Delsignore. Attilio besass Weinberge in Toplagen in Gattinara doch erlitt er leider 1981 einen schweren Schlaganfall und konnte von einem Tag auf den nächsten die Rebberge nicht mehr weiter pflegen. Er verstarb einige Jahre später, doch gab es niemanden in der Familie, der die Verantwortung für das Weingut übernehmen konnte. So wurde ein grosser Teil der Weinberge verkauft. Die wichtigen Crus Permolone, Lurga und Palo di Ferro blieben jedoch zum Glück im Familienbesitz. Sie umfassten insgesamt etwas mehr als einen Hektar, welche Stefanos Vater begann zu bestellen, doch die meisten Trauben verkaufte er an benachbarte Winzer. Selbst produzierte er nur eine kleine Menge Tafelwein für den Eigenbedarf. Stefano Dorelli unterstützte seine Familie von klein auf im Rebberg und im Keller. Doch verliess er das Weingut 1998, als er eine Stelle bei Bosch antrat. Lange blieb er der Cantina Delsignore aber nicht fern, denn zehn Jahre später entschied er sich, auf das Weingut zurückzukehren und sich voll und ganz der Familientradition und dem Winzerhandwerk zu widmen. Er lernte von seinem Vater und von befreundeten Winzer, darunter auch Roberto Conterno vom Weingut Giacomo Conterno, sowie den Gattinara Urgesteinen Marco und Giancarlo Petterino. Im Gegenzug half Stefano den über 85-jährigen Petterino Brüdern bei administrativen Aufgaben, da die beiden Winzer sich nie an die Nutzung von E-Mail gewöhnt hatten. Mittlerweile bestellt Stefano etwa 3,4 Hektare Reben und füllt in guten Jahre gerade einmal knapp 20'000 Flaschen ab. Doch diese haben es in sich. Mit grossem Geschick keltert er bemerkenswerte Weine mit viel Tiefgang die ungeschönt ihre Herkunft und das vulkanische Terroir abbilden. Ein Kleinstbetrieb in Höchstform!