



"LA GRAZIA" COSTE DELLA SESIA ROSATO DOC

Cantina Delsignore, Gattinara, Nordpiemont

2024



Weisser Pfirsich, Himbeere, Zitrus und Melone. Mit etwas Goldmelisse, Minze und weissem Tee. In Harmonie mit der belebten Säure und einem feingliedrigen Abgang mit guter Länge.

Der Rosato "La Grazia" besteht zu 85% aus Nebbiolo (Spanna) und wird durch die heimische Uva Rara ergänzt. Die Reben wachsen in den unteren Hügeln von Gattinara auf den ortstypischen Porphyrvulkanböden. Nach der Handernte und der temperaturkontrollierten Vergärung reift der Wein für 5 Monate im Stahltank in der Cantina. Die Aromen reichen von frischen Beeren über Pfirsich und Nektarine hin zu Bergminze. Der Nebbiolo-Traube verdankt der Wein seine perfekt integrierte Säure und eine schmeichelnde Textur, welche die Aromenvielfalt im Nachhall trefflich begleitet.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	Rosé
Traubensorte:	Nebbiolo (Spanna), Uva Rara
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Porphyr-Gestein, Urvulkan, Eisenoxyd
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Piatto di Antipasti, Pasta Freda Caprese, Sommergrill



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!