



# «LA NOREZZA» ERBALUCE DI CALUSO DOCG

Oliviero Pastoris, Piemont

## 2023



Reife Steinfrucht wie Apfel, Pfirsich und Quitte, dazu weisse Akazienblüten und Wildblütenhonig. Strukturiert mit gut eingebundener, runder Säure, einer leichten Salzigkeit und Mineralik.

Eugenio's Erbaluce wächst vorwiegend auf Böden bestehend aus Sand, Kalk und quartz-reicher Gletschermörane. Er erntet bewusst reif um mehr Frucht und Eleganz aus seinen Trauben zu gewinnen und zeitgleich die Sortentypische hohe Säure zu mildern. Darüber hinaus mazeriert er rund 15% der Trauben auf der Haut um die Aromatik zu erweitern und mehr Struktur im Wein zu erhalten und fügt einen ganz kleinen Anteil botrytisierter Erbaluce-Trauben dem Wein bei, welchen die Wildblütenhonig Aromatik zu verdanken ist und zeitgleich dem Wein Komplexität gibt. Nach der separaten Gärung verschneidet er die 3 Weine - mazeriert, botrytisiert und direkt gepresst - und baut sie anschliessend für 1 Jahr im Zement aus.

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Erbaluce
Alkohol in %:	13
Böden:	Sand, Ton, Gletschermörane
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Bagna Cauda, Spinat-Parmesan-Flan, Gemüse-Risotto



# OLIVIERO PASTORIS, PIEMONTE

Eugenio bewirtschaftet das kleine Familienweingut unweit des Alto Piemonte bereits in der dritten Generationen. Hier am Lago di Viverone werden mit viel Feingefühl und einem Fokus auf das Terroir ausschliesslich autochthone Traubensorten kultiviert. Die Reben wachsen am Ausläufer der Serra Morenica di Ivrea - die grösste Gletschermoräne Europas - welche am Berghang des Colma di Mombarone am Ausgang des Aostatalis beginnt und sich durch das ganze Nordpiemont zieht.

Nach Jahren des Latein- und Maschinenbaustudiums und beruflichen Tätigkeiten in unterschiedlichen Gebieten wurde Eugenio Pastoris klar, dass es ihn trotz allem zurück zur Natur zog. So kehrte er in die biologisch bewirtschafteten Weinberge seiner Familie zurück, welche am östlichen Ende der Appellation Erbaluce di Caluso in Viverone liegen. Nach und nach übernahm Eugenio das Weingut und arbeitet nun eng mit dem renommierten Önologen Cristiano Garella zusammen, welcher selbst eine Vielzahl an Weingüter im Alto Piemonte berät und an der grossen Qualitätssteigerungen der Region der letzten paar Jahre massgeblich mitbeteiligt ist. Die Trauben für seine Weine stammen alle von seinen eigenen Reben und neben der bisherigen 2.5 Hektare hat er erst kürzlich einen halben Hektare zusätzlich neu bepflanzt.