



# LESSONA DOC "LA BADINA", BIO

La Badina, Nordpiemont

## 2018



Ein Ausbund an Eleganz, Finesse und Trinkfluss.

Das kleine Weingut La Badina besitzt gerade einmal 1.5 Hektare Reben, welche im Alte Piemonte in Lessona auf sandigen Böden wachsen. Biologisch und ohne den Einsatz von Maschinen werden hier Jahr für Jahr ausdrucksstarke und komplexe Weine hervorgebracht. Reife Beeren, Menthol, orientalische Gewürze, Tabak, Heilkräuter, Rhabarber. Mittlerer Körper, beträchtlicher Extrakt. Grosses Alterungspotential.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo (Spanna)
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Gelblicher Sand, ehemaliger Meeresboden
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Piemontesische Klassiker: Pasta, Polenta und Risotto, zu würzigen asiatischen Gerichten



# AZIENDA AGRICOLA LA BADINA

Das Weingut La Badina wurde 1999 von der Familie Di Betta in Lessona gegründet. In einem natürlichen Amphitheater aus sandigen Böden marinen Ursprungs entstand der ursprüngliche, einen halben Hektar grosse Weinberg, der 2008 seine erste wertvolle Ernte einbrachte.

La Badina, BIO-zertifiziert, hat sich für eine Nischenproduktion entschieden, die auf der Achtung des Bodens, der traditionellen Werte und der Familie basiert. Lessona war schon immer ein Land der grossen Rotweine. Dieser Tradition folgend, hat La Badina mit seinem halben Hektar Weinberg seine Produktion auf die Nebbiolo-Rebe ausgerichtet. Der Rotwein Lessona DOC, ein reiner Nebbiolo, stellt die Spitze des Angebots von La Badina dar. Dieser grosse Nebbiolo wird in Eichenfässern gereift, die ihm eine unverwechselbare Eleganz und Raffinesse verleihen.