MELASCONE, VINO ROSSO

Colombera & Garella, Nordpiemont

2022

Früher bekannt als Coste della Sesia "Cascina Cottignano".Terroirgeprägt, fruchtig-würzig und sehr trinkig.

Nach langen Überlegungen entschieden sich Colombera & Garella von nun an ihren ehemaligen Coste della Sesia "Cascina Cottignano" nicht mehr unter der Appellation zu klassifizieren, doch noch immer mit derselben hohen Qualität. Mehr Fokus auf ihre Società Agricola und zeitgleich mehr Freiheit bei ihrer Weinproduktion stehen dabei im Zentrum. Erzeugt aus den jüngeren Reben innerhalb der Appellation Bramaterra. Der Wein zeigt sich für einen nordpiemontesischen Nebbiolo-Blend bereits jetzt schon sehr zugänglich, mit Noten von Bergkräutern, Erdbeermus und süsslich-bitteren Gewürzen. Der Körper ist schlank und sehr trinkanimierend zu Tisch. Das Preis-Leistungsverhältnis ist hervorragend.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo, Croatina, Vespolina
Alkohol in %:	13
Böden:	Porphyr-Gestein, Urvulkan
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Terroirgeprägt, fruchtig-würzig und sehr trinkig

AZIENDA AGRICOLA COLOMBERA CARLO, COLOMBERA & GARELLA

Colombera & Garella ist das Projekt der Winzersöhne Giacomo und Guglielmo Colombera sowie deren Freund Cristiano Garella, einem der gefragtesten Önologen und Berater im Nordpiemont. Sie gehören zu den wichtigsten Protagonisten der Renaissance des Nordpiemonts.

Bis Ende des 19. Jahrhunderts gehörte das Nordpiemont mit so klingenden Ursprungsbezeichnungen wie Gattinara oder Bramaterra zu den bedeutendsten Weinbaugebieten ganz Italiens. Die Weine der Region waren bekannter als die Langhe-Weine und hatten ein Renomée vergleichbar mit grossen Burgundern. Doch die Reblauskrise und ein zerstörerischer Hagelsturm im Jahr 1904 löschte den Weinbau in der Gegend fast komplett aus. Doch es war nur eine Frage der Zeit, bis neue Weinmacher die Grösse der Region wiederentdeckten. Das moderate Klima der Alpen und die spannenden Bodenstrukturen, teilweise vulkanischen Ursprungs, waren schon immer ein idealer Nährboden für zeitlos grosse, lagerfähige Weine. Winzersohn Giacomo Colombera ist gerade mal mitte 20 und sein kongenialer Partner Cristiano Garella Anfang 30 als sie im Jahr 2010 aus genannten Gründen ihr eigenes Weinprojekt starten. Mittlerweile berät Cristiano über 20 Weingüter in der Region. Dabei rät er den Weinproduzenten ihr Terroir sprechen zu lassen und lieber mal etwas weniger als mehr zu tun. Und so sind dann auch die eigenen Weine karge, steinige und im ersten Moment manchmal unnahbare Tropfen, die erst mit der Zeit ihre Wahre Grösse und Schönheit zeigen. Urtümliche Weine, geprägt vom Terroir der Alpen und darum so unvergleichlich schön.