



# "MENNABÒ" VINO FRIZZANTE ROSSO (LAMBRUSCO GRASPAROSSA)

Podere Sottoilnoce, Emilia

## 2021



Dunkle Noten florale Veilchen, Walderdbeeren, mediterrane Wildblumen und Kräuter und knochentrocken. Präzise Säure, robuste Gerbstoffstruktur, deftige Speisen einfordernd.

Grasparossa liefert die Gerbstoffe, dunkle Früchte, animalisch, das Terroir düster und doch erheiternd zeigend. So schmeckt ultra-authentischer Naturschaumwein mit Zweitgärung mittels Traubenmost und im Most vorhandenen natürlichen Hefen in der Flasche, undegorgiert, lebendig. Der Tradition von Castelvetro verpflichtet.

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Lambrusco di Grasparossa
Alkohol in %:	12
Böden:	Lehm
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Pétillant Naturel / Ancestral-Méthode / Flaschengärung
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	keinen Zusatz
Flaschen-Verschluss:	Kronkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Vesperplättli, affettati, deftige Eintöpfe, Lasagne



# PODERE SOTTOILNOCE, MAX BRONDOLO



«Sotto il noce» - Unter dem Walnussbaum. So heisst das Weingut von Max Brondolo, das seinen Namen einem grossen alten Walnussbaum verdankt, der inmitten seiner ältesten Parzelle steht. Seine Rohstoffe und seine Technik stammen aus der verschwundenen landwirtschaftlichen Vergangenheit, doch ist er der Überzeugung, dass Beobachtung und Flexibilität im Weinbau für die Zukunft des Weins unerlässlich sind. Seine vielschichtigen, stets flaschenvergorenen Lambrusco bekräftigen ihn darin.

Sein Weingut liegt in Castelvetro di Modena, einem kleinen und pittoresken Dorf in den Hügeln südöstlich von Modena, sehr bekannt unter anderem auch für die Erzeugung von hochwertigem Aceto Balsamico Tradizionale. Seine 6 Hektar Weinberge liegen etwas ausserhalb von Castelvetro auf tiefgründigen Flusssedimentböden und Hanglagen auf kalkhaltigen Lehmböden, umgeben von Wald und Wiesen mit vielen Wildkräutern. Max und seine Frau widmen sich den alten autochthonen Rebstöcken und Rebsorten, die dem Lambrusco vor seiner Industrialisierung Leben und Eigenart verliehen, heute aber leider kaum noch Verwendung finden, weil ihre Erträge als zu niedrig gelten. Er wirtschaftet biodynamisch, vergoren wird immer spontan. Auch bei der zweiten Gärung in der Flasche mit dem zuvor gefrorenen Most desselben Jahrganges, der die weinbergseigenen Hefekulturen und den Zucker trägt. Seine Weine sind eine helle Freude, eine ureigene Interpretation der Weine von früher, mit der Idee, Präzision und Überzeugung eines grossen Weinenthusiasten. Er erntet Trauben wie Trebbiano di Spagna, Lambrusco Grasparossa, Sorbara, Uva Tosca und einige andere, die nur in diesen malerischen Hügeln in den Ausläufern des Apennin wachsen.