



# NEBBIOLO LANGHE DOC

Poderi Fogliati, Piemont

## 2022



Aromatisch, sturkturiert und doch delikat und weich. Veilchen, rote Früchte, Kräuter und ätherische Anklänge finden gemeinsam die Harmonie und werden von einer belebenden Säure und einem präsenten Gerbstoffgerüst in die Länge getragen

Der Langhe Nebbiolo von Anna und Guido Fogliati stammt aus einem der jüngsten Weinberge in Castiglione Falletto und wächst auf sandigem, kalkhaltigem Mergel. Die Rebberge befinden sich rund um Pugnane, das für die Feinheit und Raffinesse seiner Weine bekannt ist. Es wird nach biologischen Grundalgen gearbeitet und die Trauben werden von Hand gelesen. Nach der schonenden Pressung reift der Wein für etwa 6 Monate in grossen österreichische Eichenfässer bevor er im ersten Sommer nach der Ernte unfiltriert abgefüllt wird.

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	14.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO in Umstellung, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / 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:	Tajarin mit weissem Trüffel, Ravioli mit Steinpilzfüllung



# PODERE FOGLIATI

**Annalisa und Guido Fogliati führen in dritter Generation das Familien Weingut Poderi Fogliati mit Lagen in Pugnane und der berühmten Bussia. Mit grossem Geschick bringen sie ausdrucksstarke, feinextrahierte Nebbiolos mit viel Tiefgang und Eleganz hervor.**

Das Weingut, das sich zwischen Castiglione Falletto und Monforte erstreckt, befand sich im Jahr 1800 im Besitz von Spirito Zocca, einem historischen Erzeuger und Exporteur von Barolo in Argentinien, und wurde Anfang der 50er Jahre von Guido Fogliati erworben, der seine eigene Produktion weiterführte. Nach seinem Tod wurden die Weinberge weiter bewirtschaftet, aber die Weinproduktion wurde eingestellt und die Trauben wurden an berühmte Barolo-Produzenten verkauft. Im Jahr 2016 übernahm die 3. Generation, Annalisa und Guido, das Weingut, die neuen Schwung in das Familienweingut brachte und sie sich entschieden die eigene Weinproduktion wieder aufzunehmen. Mit grosser Leidenschaft und vollem Respekt für das Gebiet und die Tradition bringen sie charaktervolle und frische Nebbiolos aus Barolo hervor. Um der Natur, ihren Ansprüchen und denen der nächsten Generation gerecht zu werden, arbeiten sie nach biologischen Prinzipien und befinden sich im Zertifizierungsprozess. Die Lagen um Pugnane befinden sich auf der anderen Talseite von Cannubi, auf ähnlichem geologischem Untergrund, dem Mergel von Sant'Agata Fossili, dem berühmten Sand-Kalk-Ton-Gemisch, das die elegantesten und finessenreichsten Vertreter von Barolo-Weinen hervorbringt. Eine neue aussergewöhnlich Barolo-Perle!