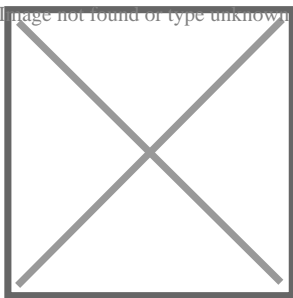




ROSSO DI VALTELLINA DOC "MARCO FERRARI" MAGNUM

Marco Ferrari, Valtellina

2023



60jährige Reben. Brombeercoulis, Blutorange, Gewürze und Alpenblumen, am Gaumen würzig und knackige Frucht.

Ein Nebbiolo, der im Herzen der Lombardei auf schwindelerregenden Terrassen in biologischem Anbau heroisch angebaut wird. Reift zwölf Monate lang in gebrauchtem Holz. Frischer und fruchtiger Nebbiolo mit agilem Körper, schlank durch eine elegante, gut in die Frucht integrierte Säure. Er zeigt ein schönes Relief und eine schöne Vertikalität. Es ist ein Wein, der perfekt die Steillagen, das Terroir, die frischen Winde und die intensive Sonneneinstrahlung eingefangen hat.

| | |
|------------------------|---|
| Land / Region: | Italien / Lombardia |
| Farbe: | Rot |
| Traubensorte: | Nebbiolo |
| Alkohol in %: | 13.5 |
| Böden: | Granit, Schiefer |
| Bewirtschaftung: | Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan |
| Vinifikation / Ausbau: | Edelstahl / Barrique/Stückfass |
| Hefen: | Spontangärung / Pied de Cuve |
| Sulfitanwendungen: | moderat |
| Flaschen-Verschluss: | Naturkorken |
| Genussreife: | bis min. 9 Jahre nach der Ernte |
| Servicetemperatur: | 14 bis 17 Grad |
| Kulinarik: | Bramata-Polenta mit Pilzragout, herzhafter norditalienischer Küche, Pizzoccheri |



MARCO FERRARI, VITICOLTORE IN VALTELLINA



Marco Ferrari gehört zu der Handvoll Winzer, die mit unglaublichem Talent grossartige Alpenweine herstellen. Er ist im Herzen der Lombardei in den schwindelerregenden Weinbergen von Valtellina zu Hause, einer Appellation, in der grosse Nebbiolo-Weine produziert werden, die sich durch ihre Frische und knackige Frucht auszeichnen.

Bevor er sich selbstständig machte, sammelte Marco zahlreiche Berufserfahrungen bei grossen Winzern, insbesondere beim berühmten Nachbarn AR.PE.PE, aber auch im nördlichen Rhôneetal, wo er bei berühmten Winzern wie zum Beispiel Franck Balthazar in Cornas arbeitete. Marco ist ein grosser Liebhaber der Reben und des Weins und widmet sein Leben der Sache des Weins. Er bemüht sich, in der Gegend um Sondrio alte Rebberge aufzuspüren, diese zu pachten oder gar zu kaufen. Ein nicht einfaches Unterfangen, aber das ist ihm gelungen, indem er sich in den traditionellen Bars der Gegend Zeit genommen hat, um Beziehungen zu den alten Leuten aufzubauen, die ihm nach und nach einige steile Böden anvertraut haben. Böden die zwar schwer zu bearbeiten sind, sich aber dazu eignen, Weine von grossem Ausdruck zu erzeugen. Heute leitet Marco fast zwei Hektar Weinberge in den berühmtesten Lagen der Appellation, nämlich "Inferno" und "Sassella". Die Weinberge, deren Mechanisierung nicht in Frage kommt, werden vollständig von Hand bearbeitet und biologisch bewirtschaftet. In der Region ist Marco ein Vorreiter, den die anderen Weinbauern halb neugierig, halb belustigt beobachten. Im Keller gibt er sich sehr traditionell und wenig interventionistisch. Er vertraut auf einheimische Hefen und baut in nicht neuem Holz aus, zwölf Monate für den Rosso und 24 Monate für die beiden Crus "Inferno" und "Sassella".