



ROSSO NOAH COSTE DELLA SESIA ROSSO DOC

Noah, Nordpiemont

2023



Fabelhafte Einführung in die Welt Nordpiemonts. Süsse rote Kirsche, Gewürze und Sternanis, mit viel Frucht und Kräuterwürze.

Der Wein ist eine Cuvée jüngerer Nebbiolo-Reben in Bramaterra und Lessona, ergänzt mit alten Croatina aus einem Maggiorina-Weinberg sowie etwas Vespolina. Diese Art der Assemblage ist sehr traditionell, wobei der Croatina und der Vespolina dazu beitragen, den Nebbiolo zugänglich und ihn schon jung schön trinken zu lassen. Ein heller, saftiger Wein voller Bergkräuter und pikanter Mineralien, der genau die richtige Menge an Struktur hat, um zu fast jedem Essen zu passen.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Vespolina, Nebbiolo, Croatina
Alkohol in %:	13
Böden:	Porphy-Gestein, Urvulkan
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Tagliatelle, Polenta oder Risotto mit Steinpilzen oder Saisongemüse, Merenda oder Picknick



SOCIETÀ AGRICOLA NOAH



Das Weingut Noah gehört zu den jungen Betrieben im Nordpiemont. Es wurde 2010 von Andrea Mosca gegründet doch gehören die Noah-Weine zu den vielversprechendsten der Region.

Obwohl das Weingut Noah erst im Jahr 2010 gegründet wurde und zu den jungen Betrieben im Nordpiemont zählt, bringt Andrea Mosca authentische und vielschichtige Weine hervor, die zu den Besten der Region zählen. Andrea Mosca bewirtschaftet rund 4,5 Hektar Reben im Mesola-Becken im Gebiet der Appellationen Bramaterra sowie bei Lessona. Die Appellation Bramaterra umfasst gerade einmal etwa 28 Hektar, die sich auf sieben Gemeinden verteilen, und es gibt nur eine Handvoll Erzeuger. Die Landschaft unterscheidet sich von der des nächsten Nachbarn Lessona durch ihren roten Vulkanboden, der als Porphyry bekannt ist. Wie in Lessona und den anderen gehobenen Appellationen des Alto Piemonte dominiert in Bramaterra die Nebbiolo-Traube, die mit einer Dosis Croatina und/oder Vespolina verfeinert wird, die beide dem Wein Helligkeit und Nuancen verleihen können, um den Gaumen zu erweitern. Der Bramaterra hat eine charakteristische Wildheit und Frische mit begleitenden Tanninen, die eine Struktur für eine lange Reifung bieten. Sein Nachbar, Lessona, weist ein deutlich anderes Profil auf, das von Eleganz und sanfteren Tanninen geprägt ist, ein Unterschied, der sich durch den Übergang zu einer sandigeren Bodenbeschaffenheit im Lessona-Gebiet erklärt. Andrea sieht es als grosse Verantwortung an, die Weinbautradition des Nordpiemonts in die Zukunft zu tragen und eine naturnahe Bewirtschaftung ist folglich die einzige Option für ihn. Die Produktion ist überaus klein und beläuft sich in einem normalen Jahr auf gerade einmal 15 000 Flaschen.