



"TACHISS" VINO ROSSO

Sorpasso, Nordpiemont

2022

Granatapfel, Dunkelbeerig, Schwarzkirsche, weisser Pfeffer, Bergminze und balsamisch-mineralisch.
Frische Säure und griffige Gerbstoffe

Neben Nebbiolo geben Vittorio und Martina dem Tachiss weitere lokale Sorten wie Ner d'Ala, Neretto und gar etwas Erbaluce hinzu. Daher auch die deklassifizierung zu einem Vino Rosso - Allesamt wachsen auf den wunderschönen terassierten Pergola-Rebbergen rund um Carema und Settimo Vittone und werden gemeinsam 8-10 Monate im Stahl ausgebaut.



Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Ner d'Ala, Nebbiolo (Picotendro), Weitere lokale Rebsorten
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Granitstein, Glimmerschiefer, Sand
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / 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
Kulinarike:	Sautierte wilde Steinpilze oder Pfifferlinge, Bramata mit Ragù, gereifte Käse



SORPASSO

Das kleine Weingut Sorpasso mit gerade einmal 1.5 Hektaren wurde 2012 von Martina und Vittorio gegründet. Mit grosser Hingabe widmen sie sich dem heroischen Weinbau in dieser herausfordernden Appellation. Dabei greft er auf viel Erfahrung durch seine Tätigkeit als Önologe für die lokale Genossenschaft Cantina de la Serra zurück und ist darüber hinaus der Präsident der Giovani Vignaioli Canavesani GVC - der Vereinigung der jungen Winzer und Winzerinnen in Canavese.

Vittorio und Martina - beide unweit von Carema in Canavese geboren und aufgewachsen - waren stets fasziniert vom heroischen Weinbau an den steilen Hängen von Carema. Doch sahen sie die alten Pergolas nach und nach zerfallen, denn immer weniger Winzer pflegten die Reben und alten Holzstrukturen. Der Rebberg in dieser historischen Appellation zwischen dem Piemont und dem Eingang des Aostatal ist extrem anspruchsvoll und intensiv. Es ist felsig und steil und die Anbauflächen sind winzig klein, buchstäblich aus den Bergen herausgemeisselt, auf einer Höhe zwischen 300 und 700 Metern. Eine mechanische Bearbeitung der Rebflächen sowieso unmöglich. Doch eben dieser uralte Weinbau und das Terroir faszinierten Martina und Vittorio und so pachteten sie im Jahr 2012 ihren ersten Rebberg in Carema. Im Einklang mit der Natur werden die Weinberge mit vollstem Respekt von Hand bestellt. Ihr Fokus gilt dem ehrlichen Ausdruck des Terroirs mit vorwiegend Granit- und Glimmerschiefer-Böden. Dabei fokussieren sie sich auf heimische Traubensorten wie dem Nebbiolo aber auch unbekannteren Sorten wie Ner d'Ala und Neretto kommen zum Zug. Glücklicherweise haben sich ihnen mittlerweile eine Handvoll junge Winzer angeschlossen, die sich gemeinsam für ein Aufleben dieser geschichtsträchtigen Region und deren Weine einsetzen. So gründeten sie gemeinsam die Giovani Vignaioli Canavesani GVC - die Vereinigung der jungen Winzer und Winzerinnen in Canavese - in der sie Erfahrungen austauschen und sich gegenseitig stets unterstützen um das volle Potential dieser faszinierenden Gegend zu entfalten.