



VALTELLINA SUPERIORE "SASSELLA" DOCG "MARCO FERRARI"

Marco Ferrari, Valtellina

2022



Über 80 Jährige Reben aus der "Sassella" Lage. Schwarze und rote Waldfrüchte, aromatische Kräuter, blumigen Noten wie Pfingstrose und einem eindrucklichen Nachhall mit viel Tiefe.

"Sassella" ist einer der fünf Crus der Appellation Valtellina. Schieferboden, der auf winzigen Terrassen in einem erschrecken steilen Hang liegt. Marco Ferrari baut diese alten Nebbiolo-Rebstöcke mit viel Hand- und Beinarbeit biologisch an. Gleich wie beim "Inferno" wird das Cuvée mit minimalen Eingriffen vinifiziert und lange ausgebaut. 24 Monate in Demi-Muids und 6 Monate in der Flasche verleihen ihm bereits eine schöne Reife doch ist sein Lagerpotential enorm. Am Gaumen findet sich ein Nebbiolo, der sich durch Frische und Eleganz auszeichnet. Etwas rustikaler und kühler als der "Inferno". Präzise Gerbstoffe werden begleitet durch rote und schwarze Beere, viel Mineralität und Würze mit einem langen Abgang der trotz der geschmacklichen Intensivität dennoch perfekt Schlank bleibt. Ebenso ein sehr grosser Wein wie der "Inferno" von Marco Ferrari! Beide profitieren wenn sie mehr Luft zum atmen bekommen und entfalten sich noch mehr mit Zeit.

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. 15 Jahre nach der Ernte



Kulinarik:

Bramata-Polenta mit Pilzragout, lombardische Landküche,
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".