



«VOLO LIBERO» VINO SPUMANTE DI QUALITÀ, DOSAGGIO ZERO

Oliviero Pastoris, Piemont

2020



Apfel, Birne, Zitrus mit dezentem Hefegebäck und kastanien Honig, eingebundener Säure und gutem Trinkfluss.

Bei seinem Metodo Classico Schaumwein "Volo Libero" verwendet er ausschliesslich die Erbaluce-Traube. Die Erbaluce-Trauben stammen aus seinem biologisch bewirtschafteten Weinberg in Viveronne. Hier wachsen zwischen den Reben verschiedene Obstbäume, Olivenbäume und aromatische Pflanzen und ebenso ziehen Hühner durch die Reben. Im Rebberg selbst werden bereits seit über 20 Jahren keine mechanischen Mittel eingesetzt und der Weinberg wird stets von Hand bestellt - Alles mit dem Ziel Biodiversität zu fördern und die Bodennutzung und -verdichtung zu begrenzen. So kann beispielsweise der Regen besser aufgenommen werden und Organismen wie Regenwürmern fördern zeitgleich die Humusbildung im Boden. Die Erbaluce-Trauben reifen in der Flasche für ca. 2.5 Jahre auf der Hefe. Ohne Dosage, trocken mit eleganten Autolyse-Noten, einer packenden Säure und feiner Perlage.

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Erbaluce
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Sand, Ton, Gletschermoräne
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
ServiceTemperatur:	5 bis 8 Grad



OLIVIERO PASTORIS, PIEMONTE



Eugenio bewirtschaftet das kleine Familienweingut unweit des Alto Piemonte bereits in der dritten Generationen. Hier am Lago di Viverone werden mit viel Feingefühl und einem Fokus auf das Terroir ausschliesslich autochthone Traubensorten kultiviert. Die Reben wachsen am Ausläufer der Serra Morenica di Ivrea - die grösste Gletschermoräne Europas - welche am Berghang des Colma di Mombarone am Ausgang des Aostatals beginnt und sich durch das ganze Nordpiemont zieht.

Nach Jahren des Latein- und Maschinenbaustudiums und beruflichen Tätigkeiten in unterschiedlichen Gebieten wurde Eugenio Pastoris klar, dass es ihn trotz allem zurück zur Natur zog. So kehrte er in die biologisch bewirtschafteten Weinberge seiner Familie zurück, welche am östlichen Ende der Appellation Erbaluce di Caluso in Viverone liegen. Nach und nach übernahm Eugenio das Weingut und arbeitet nun eng mit dem renommierten Önologen Cristiano Garella zusammen, welcher selbst eine Vielzahl an Weingütern im Alto Piemonte berät und an der grossen Qualitätssteigerungen der Region der letzten paar Jahre massgeblich mitbeteiligt ist. Die Trauben für seine Weine stammen alle von seinen eigenen Reben und neben den bisherigen 2.5 Hektaren hat er erst kürzlich einen halben Hektar zusätzlich neu bepflanzt.