



BRAMATERRA DOC "ROCCE DI LUCE", NOAH

Noah, Nordpiemont

2018



Tiefgründige Nase, Alpenkräuter, Pfeffer und ein betörender Mix aus reifen dunklen Beeren. Noch stärker vom kargen Porphy-Gestein geprägt als der von der Nachbar-Lage Salero.

Stammt von Terrassen der oberen steilen Lage Mesola in der Gemeinde Brusnengo, ein künftiger "Grand Cru" der gesamten Appellation. Alpenblumen, Bergminze, Orangenschalen, süsse Gewürze, Trüffel und Unterholz. Ausgeprägt mineralischer Abdruck, profunder Abgang. Finesse pur.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo, Vespolina, Croatina
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Porphy-Gestein, Urulkan
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Bramata-Polenta mit Pilzragout, herzhafter norditalienischer Küche, Trüffelgerichte



SOCIETÀ AGRICOLA NOAH



Das Weingut Noah gehört zu den jungen Betrieben im Nordpiemont. Es wurde 2010 vom Ehepaar Andrea Mosca und Giovanna Pepe Diaz gegründet. Die Noah-Weine gehören zu den vielversprechendsten der gesamten Region.



Obwohl das Weingut Noah erst im Jahr 2010 gegründet wurde, gehören die Weine zu den authentischsten und vielversprechendsten der gesamten Region. Das Ehepaar Andrea Mosca und Giovanna Pepe Diaz bewirtschaftet rund 4,5 Hektar Reben im Mesola-Becken im Gebiet der Appellationen Bramaterra sowie bei Lessona. Man nimmt an, dass der Name Bramaterra von den italienischen Wörtern "bramare", was "sich sehnen" bedeutet, und "terra", was "das Land" bedeutet, abgeleitet ist. Die winzige Appellation umfasst etwa 28 Hektar, die sich auf mehrere Gemeinden (Brusnengo, Masserano, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostengo und Lozzolo) verteilen, und es gibt nur eine Handvoll Erzeuger von Bramaterra. Die Landschaft unterscheidet sich von der des nächsten Nachbarn Lessona durch ihren roten Vulkanboden, der als Porphyr 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 größerer Eleganz und weniger grüblerischen Tanninen geprägt ist, ein Unterschied, der sich durch den Übergang zu einer sandigeren Bodenbeschaffenheit im Lessona-Gebiet erklärt. Die beiden sehen es als grosse Verantwortung an, die Weinbautradition des Nordpiemonts in die Zukunft zu tragen und eine naturnahe Bewirtschaftung ist folglich die einzige Option für die beiden. Die Produktion ist überaus klein und beläuft sich in einem normalen Jahr auf gerade einmal 15 000 Flaschen, aufgeteilt auf fünf Weine – einer aus Lessona, zwei aus Bramaterra (Salero und Rocce di Luce) sowie zwei aus Trauben der übergeordneten Appellation Costedella Sesia, den ROSSONOAH und den DELLAMESOLA.