



# CAREMA DOC "L'ARSIN"

Cantina Togliana, Nordpiemont

## 2021



Bergfrische, Waldfrüchte, Kamille, rote Rosen, Brombeeren und Veilchen, die von einem sanften Hauch von Salz, Steinpilzen und Feuerstein begleitet werden.

Der Carema "L'Arsin" von Achille Milanesio entsteht aus einer sorgfältigen Handselektion der Nebbiolo-Trauben, die auf den alten Terrassen von Carema wachsen. Der Boden und das Landschaftsbild sind vom Kalkstein-Moränenhügel mit vereinzelt schimmernden Schieferfelsen geprägt. Angebaut wird hier der traditionelle Picotendro-Klon des Nebbiolos. Die Gärung wird mittels Pied de Cuve mit weinbergseigenen Hefen gestartet. Nach der Vinifikation im Stahltank wird der Wein für 12 Monate in alten Eichenholzfässern und teils in Kastanienholzfässern ausgebaut, unfiltriert abgefüllt und dann weitere 12 Monate in der Flasche gereift. Das Ergebnis ist ein Wein mit grossartigem Körper und Charakter, unterstützt durch die typische Mineralität und Frische, die diese Rebsorte in der einzigartigen Bergwelt von Carema begleiten. Der Abgang ist angenehm anhaltend und verspricht ein grosses Reifepotential. Geradema 1'200 Flaschen wurden 2021 davon produziert.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo (Picotendro)
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Kalkstein, Glimmerschiefer
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. 25 Jahre nach der Ernte, oder auch länger
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Sautierte wilde Steinpilze oder Pfifferlinge, Bramata mit Ragù, gereifter Käse



# CANTINA TOGLIANA, ACHILLE MILANESIO



Für die Familie Milanesio war der Wein stets der Lohn der Natur für die strenge Handarbeit auf den steilen Terrassen in Carema. Achille lebt bereits sein ganzes Leben im Dorf und so wurde ihm das Wissen über die Reben und das Terroir in seinem Dorf bereits mit in die Wiege gelegt. Er lernte das Winzern von seinem Vater und seinem Onkel, die es wiederum von ihrem Vater gelernt haben und so auch die Generationen zuvor. Unglaublich ausdrucksstarke Nebbiolos finden so den Weg in die Flasche.

Carema liegt am äussersten Ende des nördlichen Piemonts und grenzt direkt am Aosta-Tal an. Eindrücklich ringen die Rebberge sich wie ein Amphitheater rund um das Dorf den Berg hinauf. Die Reben befinden sich auf uralten, verschachtelten Terrassen die von Trockensteinmauern gestützt werden die teils noch von den Römern stammen. Angebaut wird traditionell im Pergolasystem. Holzbalken aus Kastanie - Topia genannt - thronen auf alten Steinpiloni. Durch die steilen Hänge und die kleinen teils verschachtelten Terrassen, kann hier so oder so nur in Kleinstmengen und von Hand gearbeitet werden. So auch in der Cantina Togliana von Milanesio Achille. Gerade einmal knapp 2000 Flaschen produziert er pro Jahr in seiner Cantina im Keller eines 1530 erbauten Bauernhauses. Ein einzelner gewölbter Raum, der mit kleinen Gärbottichen aus Stahl und einigen alten Fässern ausgekleidet ist. Doch ist er bestrebt, alte, verlassene und eingestürzte Pergolas zu übernehmen und wieder neu zu bepflanzen. Umso mehr sind wir erfreut, haben einige der wenigen Flaschen dieser traditionsreichen und tiefgründigen Weine von Achille den Weg zu uns in den Gewölbekeller gefunden.