



CAREMA DOC "SORPASSO"

Sorpasso, Nordpiemont

2021



Feinduftig, Rosen, Leder, erdig-teerige Mineralität, Alpenkräuter, feiner Säureschliff.

Balsamisch, intensiv, reich an Nuancen. Ein Prototyp eines waschechten Alpenweines, gewachsen in der traumhaften Terrassen-Pergola-Landschaft an den Talflanken im Norden des Piemonts, an der Grenze zum Eingang des Aostatales. Grosse Rarität.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Ner d'Ala, Neretto, 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, gereifte Käse