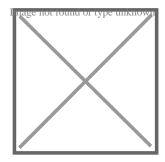


CAREMA DOC "SORPASSO"

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 Aostatals. Grosse Rarität.

Italien / Alto Piemonte
rot
Ner d'Ala, Neretto, Nebbiolo (Picotendro)
13.5
Kalkstein, Glimmerschiefer
Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Spontangärung / Pied de Cuve
moderat
Naturkorken
bis min. 25 Jahre nach der Ernte, oder auch länger
14 bis 17 Grad
Sautierte wilde Steinpilze oder Pfifferlinge, Bramata mit Ragù, gereifte Käse