



# COLLINE NOVARESI DOC VESPOLINA "MARIA"

Francesco Brigatti, Nordpiemont

## 2019



Floral, Waldbeeren, pfeffrig, knackige Säure, originell.

Die Vespolina, eine autochthone Rebsorte aus dem nördlichen Piemont, mit blumigen und rotbeerigen Aromen, erfrischt durch eine charakteristische würzige Note und kernigem Gerbstoff.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Vespolina
Alkohol in %:	13
Böden:	Sand, Ton, Gletschermoräne
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Nebbiolo-Risotto, Paniscia novarese (Reis-Gemüse-Eintopf), Hartkäse aus dem Sesia-Tal



# AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO BRIGATTI



**Mötziflon? Was soll das sein? Mit diesem speziellen Namen oder besser mit diesem Ort ist das Weingut Brigatti aus der piemontesischen Provinz Novara untrennbar verbunden.**

Aus der Liebe zum Wein suchte der Bauer Alessandro Brigatti Anfang des 20. Jahrhunderts einen geeigneten Ort in seiner Heimatgemeinde Suno, um Reben zu pflanzen. Er fand eine leicht abfallende Südlage, die dafür perfekt geeignet war. Im lokalen Dialekt heisst der damals bepflanzte Hang seit jeher Mötziflon, wobei «Möt» das Wort für Hügel ist und «Ziflon» so viel wie Singvogel bedeutet – die Reben wachsen also am Hügel der Vögel. Namentlich sind es die Sorten Nebbiolo sowie die lokalen Reben Vespolina und Uva Rara, die hier wachsen. Der Wein von Alessandro Brigatti erfreute sich in den Nachbardörfern auf Anhieb grosser Beliebtheit und wurde gleich fässerweise getrunken. Ende der 50er Jahre übernahm Alessandros Sohn Luciano den Betrieb, vergrösserte die Rebfläche, führte neue Kellertechniken ein und brachte die Weine qualitativ auf ein neues Level. Als das Familiengut 1995 in die Hände der nächsten Generation ging, erlebten die Weine einen weiteren Qualitätssprung. Der ausgebildete Önologe Francesco Brigatti produziert seine Trauben heute weitgehend biologisch, verzichtet auf eine Zertifizierung aber bewusst. Statt dem Papierkrieg mit der Bio-Kontrollstelle widmet er sich lieber mit voller Konzentration den Weinen – und diese können sich sehen lassen! Die gebietstypische Nebbiolos sind eher auf der feinen, schlanken Seite, bekömmlich, mit frischen Tanninen gesegnet und zeigen dank der Zugabe von etwas Vespolina eine leichte Pfeffrigkeit. Der Flaggschiff-Wein trägt natürlich den Namen Mötziflon – in Erinnerung an den bis heute bestehenden Reberg von Grossvater Alessandro.