



COLLINE NOVARESÌ DOC "VESPOLINA"

Daive Carlone, Nordpiemont

2019



Floral-würzig-pfeffrige Noten, unterstützt durch ein Rückgrat aus knackigem, vitalen Tannin-Säure-Gerüst. Ein ertümlicher Wein einer Traubensorte, die nur sehr begrenzt verbreitet ist und anspruchsvoll im Anbau ist.

Der Vespolina bietet die ganze fruchtig-würzige Intensität, für die diese autochthone Sorte bekannt ist. Veilchen, Waldbeeren, schwarzer Pfeffer, getrocknete Kräuter, Lavendel, Tabak und Lakritze verleihen Reichtum und grüblerische Kraft. Eine frische Säure und zupackende Tannin machen ihn zu einem fabelhaften Wein für den Abendtisch, vor allem zu herzhaften Gerichten.

Land / Region:	Italien / Nordpiemont
Farbe:	rot
Traubensorte:	Vespolina
Alkohol in %:	14
Böden:	Porphy-Gestein, Urvulkan
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Tagliatelle mit Steinpilzen und Kräutern, herzhaft norditalienischer Küche



DAVIDE CARLONE



Davide Carlone ist zusammen mit Christoph Künzli von Le Piane quasi der Retter der historischen Appellation Boca. Dieses liegt nordöstlich von Gattinara gelegen, an hoch gelegenen Hängen am Fusse des Naturparks Monte Fenera. Seine äusserst penibel gepflegten Rebberge liegen an nach Süden ausgerichteten Hügeln, inmitten von einem ausgedehnten Waldgebiet, das früher einmal grösstenteils mit Reben bepflanzt war.

Bereits in seinen späten Teenagerjahren bearbeitete Davide Carlone (geb. 1968) einen 1 ha grossen Weinberg mit alten Rebstöcken in Boca, der einer von nur drei noch existierenden Hektar übrig war. In dieser winzigen Appellation, die einst blühte, ist nur noch wenig von den einst ausgedehnten Weinbergen übrig, die vor der Reblaus hier gediehen. Er ist einer der wichtigsten Protagonisten von Boca, indem er Wälder rodet und immer mehr Nebbiolo und Vespolina anpflanzt und somit am Wiederaufbau dieser einst bedeutenden Appellation massgeblich beteiligt ist. Seine Weinberge liegen grösstenteils in der Gemarkung Traversagna in einer Höhe von 400 bis 500 Metern über Meer, also in erstaunlicher Höhe selbst für nordpiemontesische Verhältnisse. Carlone erzeugt naturbelassene und völlig einzigartige Weine, da die Böden und der Untergrund hauptsächlich aus vulkanischem Porphyrt bestehen, denn die Hügel von Boca sind die Überreste eines einst aktiven Vulkans. Dieser Boden ist sehr brüchig, reich an Mineralien und hat einen niedrigen pH-Wert. Einzigartige Weine von einem leidenschaftlichen, bescheidenen aber sehr talentierten Weinbauern und Weinmacher!