



"CONFINE" VIGNE VECCHIE VINO FRIZZANTE ROSSO (LAMBRUSCO)

Podere Sottoilnoce, Emilia

2021



Reife rote Früchte, zarte blumige Noten zusammen mit viel Würze, präsender Gerbstoffe und belebender Säure. Elegant und robust zugleich. Komplex mit viel Tiefgang und Länge.

Der «Confine» stammt aus jener rund 60 Jahre alten Pergola-Anlage, in der der Nussbaum steht, der dem Weingut den Namen gegeben hat. Auch hier wird der Rebberg von Max von Hand gepflegt. Ganze 12 unterschiedliche Traubensorten werden hier von handgelesen und dann im Beton spontanvergoren. Komplex und tiefgründig, die roten Beeren mischen sich mit schwarzem Tee, Gewürzen und Sauerkirschen. Im Mund die Frische roter Beeren. Dann dringt die Intensität feuchter Erde durch, ein metallischer Anklang und edler schwarzer Pfeffer. Getragen durch die feine Perlage und frische Säure verleiht es dem Wein eine Länge und Tiefe und macht den «Confine» zu einem Lambrusco, der berührt und die urklassische Qualität und das Potential handgemachter traditioneller Lambruscos eindrücklich aufzeigt.

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	rot
Traubensorte:	Lambrusco Fioranese, Trebbiano di Spagna, Uva Tosca, Trebbiano di Modena, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco di Grasparossa
Alkohol in %:	13
Böden:	Lehm
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Pétillant Naturel / Ancestral-Méthode / Flaschengärung
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	keinen Zusatz
Flaschen-Verschluss:	Kronkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte



Kulinarik:

Apéro (Ombra), Cicchetti, Vesperplättli



PODERE SOTTOILNOCE, MAX BRODOLO



Podere Sottoilnoce ist ein Weingut, das vor wenigen Jahren von Max Brondolo gegründet wurde, um neue Traditionen der Weinherstellung zu schaffen. Seine Rohstoffe und seine Technik stammen aus der verschwundenen landwirtschaftlichen Vergangenheit, aber er findet, dass Beobachtung und Flexibilität im Weinbau für die Zukunft des Weins unerlässlich sind.

Sein Wohnsitz und sein Weingut befinden sich in Castelvetro di Modena, einem kleinen und pittoresken Dorf in den Hügeln südöstlich von Modena, sehr bekannt unter anderem auch für die Erzeugung von hochwertigem Aceto Balsamico Tradizionale. Seine Weinberge liegen etwas ausserhalb von Castelvetro auf tiefgründigen Flusssedimentböden und Hanglagen auf Kalkstein, umgeben von Wald und Wiesen mit vielen Wildkräutern. Seine Weine sind eine helle Freude, eine ureigene Interpretation der Weine von früher, mit der Idee, Präzision und Überzeugung eines grossen Weinenthusiasten. Er erntet Trauben wie Trebbiano di Spagna, Lambrusco Grasparossa, Sorbara, Uva Tosca und einigen anderen, die nur in diesen malerischen Hügeln in den Ausläufern des Apennin wachsen. Ein wahrhaft neuer Stern am Lambrusco-Himmel ist geboren.