



COSTE DELLA SESIA DOC "CASTLENG"

Cascina Preziosa, Castellengo, Nordpiemont

2016



Strukturiert, herb, mit Reifung immer feiner und eleganter.

Die Gemarkung Castleng (Castellengo), südlich der Stadt Biella, ist eine der grossen historischen Lage Nordpiemonts. Den Böden von Lessona praktisch identisch. Wurde um 1700 auf einem alten, mit Weinbergen bebauten Land geboren, das zu den ältesten der Welt gehört. Der Wein kommt mit seiner Struktur einem traditionellen Barbaresco oder gar Barolo sehr nahe. Verfeinert sich mit der Reife, das Entwicklungspotential ist enorm. Dekantieren empfehlenswert.

Land / Region:	Italien / Nordpiemont
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	14
Böden:	Gelblicher Sand, ehemaliger Meeresboden
Bewirtschaftung:	Biologisch, ohne Zertifizierung, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Geschmacksintensive Schmorgerichte, Saucenküche, Trüffelgerichte



CASCINA PREZIOSA



Südlich der Provinz-Stadt Biella erhebt sich das imposante Schloss Castellengo. Dazu gehörte früher auch die Cascina Preziosa. Die Rebberge in den Hügeln am Rande des Naturschutzgebietes Baraggia wachsen vorwiegend Nebbiolo, ergänzt mit Barbera und Vespolina. Gianni Selva Bonino hat die Region wieder wachgeküsst und keltert unverwechselbare, kräftige Nordpiemontesen.

Wie Gattinara, Bramaterra und Lessona war Castellengo einst eines der wichtigsten Dörfer des Alto Piemonte. Historische Dokumente belegen, dass die Wurzeln der Cascina Preziosa als Gründungsweingut in Castellengo bis in die Zeit Napoleons zurückreichen. Der Besitzer Gianni Selva Bonino und der Berater Cristiano Garella haben die Weinberge des Gutes sorgfältig restauriert, so dass sie wieder in ihrem früheren Glanz der frühen 1900er Jahre erstrahlen. Seit etwas mehr als 15 Jahren erlebt das Nordpiemont eine Renaissance. Getrieben von umtriebigen, qualitätsaffinen Winzern wie Gianni Selva Bonino von der Cascina Preziosa. Die Cascina existiert bereits seit dem 17. Jahrhundert. Eine napoleonische Karte aus dem Jahr 1806, die im Staatsarchiv von Turin aufbewahrt wird, belegt das. Giannis Familiengeschichte ist mit der der Region eng verknüpft. Sein Grossvater war es, der das bäuerliche Leben aufgab und einen Klempnerbetrieb gründete. Giannis Vater führte diesen weiter und gab ihn an Gianni weiter, der ihn selbst bis 2008 neben dem hobbymässigen Weinbau weiter betrieb. Doch er spürte schon lange, dass er zum Weinmachen berufen war und so gab er das Geschäft auf und verschrieb sich voll und ganz dem Weinbau. Gianni kultiviert auf seinen drei Hektar die Sorten Nebbiolo, Vespolina und Barbera. Er arbeitet ohne Herbizide oder sonstige chemische Spritzmittel und das insbesondere aus Respekt vor dem Erbe seiner Vorfahren und der Verantwortung gegenüber seiner Familie, die mit ihm auf dem Weingut lebt. Gianni keltert ausdrucksstarke, elegante und urtypische Weine, wie sie nur im Nordpiemont entstehen können.