



# COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO DOC "VALLELONGA"

Fabio Zambolin, Vitivinicoltore, Nordpiemont

## 2017



Hyper-elegant, metallisch-mineralisch, mehr säure denn gerbstoffbetont.

Vereint alle Merkmale, die man von Nebbiolo erwartet (Rose, Teer, Anis und grosse Struktur), aber hier übertrifft der Vallelonga sie - neben Gewicht und Kraft - mit einer engelsgleichen Eleganz, die dem kühleren Nordpiemont eigen ist.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	13
Böden:	Gelblicher Sand, ehemaliger Meeresboden
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Frittierte Steinpilze, Farricello (eine Art Minestrone)



# VITIVINICOLTURE FABIO ZAMBOLIN



Fabio Zambolin aus Cossato im Nordpiemont wird dem Namen «Garagen-Winzer» gerechter als manch anderer, der sich damit schmückt. 2010 erbte er eine alte Reb-Parzelle von seinem Grossvater und baute dessen Garage in einen Weinkeller um.

Leben kann Fabio Zambolin von seinen Weinen noch nicht, doch sein Enthusiasmus für die naturnahe Weinproduktion in seiner Heimat ist ungebrochen. Zusammen mit seiner Partnerin Andrea Zanetta verdient er sein täglich Brot beim renommierten Alto-Piemonte-Produzenten Le Pianelle und investiert daneben jede freie Minute in sein eigenes Projekt. Sein langjähriger Freund, der Önologe Cristiano Garella von Colombera & Garella, unterstützt ihn ebenfalls. Die 2010 geerbte Rebparzelle seines Grossvaters stellte er umgehend auf biologischen Anbau um, aus den dort wachsenden Trauben geht sein unfiltrierter und ungeschönter Nebbiolo «Vallelonga» hervor. Schon bald konnte Fabio eine weiter kleine Parzelle pachten, auf welcher Nebbiolo, Vespolina und Croatina wachsen. Zu Ehren seines Grossvaters trägt die Cuvée aus eben diesen drei Sorten dessen Namen «Feldo». Nebst allen Freuden, zeigten sich die strengen italienischen DOC-Kontrollure nicht gerade grosszügig. Das komplettes Traubengut von Fabio wächst zwar innerhalb der DOC-Appellation Lessona, da aber sein Weinkeller zehn Meter ausserhalb steht, muss er seine Weine mit der übergeordneten Appellation DOC Costa della Sesia kennzeichnen. Wir zeigen uns grosszügiger und lieben Fabios Weine für ihre Qualität und nicht wegen eines Details auf der Etikette.