



# COSTE DELLA SESIA NEBBIOLO DOC "VERCELLINO"

Tenute Vercellino, Nordpiemont

## 2020



Ausbau im Tank, gefolgt von 15 Monaten in Tonneaux aus französischer Eiche.

Zarte Noten von roten Früchten, mineralischen Nuancen, Lakritze und Rosenblätter. Frische feinste Gerbstoffe.

Land / Region:	Italien / Alto Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	13.5
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, Farrisello (eine Art Minestrone)



# TENUTE VERCELLINO

Strasse der Helden von Afrika, was für eine Domiziladresse. Für das Nordpiemont mausert sich Lorenzo von der Tenute Vercellino zu einem der jungen Helden der Weinszene.

Die Rebberge der Tenute Vercellino befinden sich an den steilen Hängen von Valdenga und Cerreto Castello, nicht unweit von Lessona und der Provinzhauptstadt Biella. 1928 steht als Gründungsjahr auf der eleganten Etikette, aber erst mit dem Jahrgang 2020 hat Lorenzo und seine Schwester die alte Familientradition der Weinbergspflege und Weinbereitung wieder in eigene Hände genommen. In Rebberg wie auch Weinkeller arbeiten sie äusserst penibel und schonend, das Traubengut verwandeln sie behutsam in tiefgründige, elegante und hochstehende Vertreter ihres Anbaugebietes. Die Gerbstoffextraktion ist modellhaft, der Ausbau sehr zurückhaltend in Stahl und ungetosteten Holzfässern, die Finesse der mineralreichen Sandboden kommt in ihren Weinen bemerkenswert zur Geltung. Vercellino ist zweifelsfrei ein Vertreter der neuen Generation des Wiederaufbaus dieses alten Weinanbaugebietes.