



DELLAMESOLA COSTE DELLA SESIA ROSSO DOC "NOAH"

Noah, Nordpiemont

2019



Dunkelwürzig, kirschtig, minzig, Blutorangen, ungezähmt und verlockend zugleich.

Die Trauben stammen aus der historischen Lage Mesola im Dorf Brusnengo, mitten im Gebiet von Bramaterra. In der Nase duftet der Wein nach Kornellkirschen, Zwetschgen, ein Hauch Leder, dunkle Pfefferwürze und Orangenesten. Im Nachhall Rooibos-Tee. Saftiger Gaumen mit rotem Fruchtkern, gestützt von zarter Würze und kernig-saftigem Tannin.

Mit enorm viel jugendlichem Bramaterra-Charakter, das einzigartige Terroir der Porphy-Böden sehr schön ausdrückend.

Land / Region:	Italien / Nordpiemont
Farbe:	rot
Traubensorte:	Vespolina, Croatina, Nebbiolo
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Porphy-Gestein, Schlund des Urulkans, Granit
Bewirtschaftung:	Biologisch, ohne Zertifizierung, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Tagliatelle mit Steinpilzen und Kräutern, herzhaft norditalienischer Küche



SOCIETÀ AGRICOLA NOAH



Das Weingut Noah gehört zu den jungen Betrieben im Nordpiemont. Es wurde 2010 vom Ehepaar Andrea Mosca und Giovanna Pepe Diaz gegründet. Die Noah-Weine gehören zu den vielversprechendsten der gesamten Region.

Obwohl das Weingut Noah erst im Jahr 2010 gegründet wurde, gehören die Weine zu den authentischsten und vielversprechendsten der gesamten Region. Das Ehepaar Andrea Mosca und Giovanna Pepe Diaz bewirtschaftet rund 4,5 Hektar Reben im Mesola-Becken im Gebiet der Appellationen Bramaterra sowie bei Lessona. Man nimmt an, dass der Name Bramaterra von den italienischen Wörtern "bramare", was "sich sehnen" bedeutet, und "terra", was "das Land" bedeutet, abgeleitet ist. Die winzige Appellation umfasst etwa 28 Hektar, die sich auf mehrere Gemeinden (Brusnengo, Masserano, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostengo und Lozzolo) verteilen, und es gibt nur eine Handvoll Erzeuger von Bramaterra. Die Landschaft unterscheidet sich von der des nächsten Nachbarn Lessona durch ihren roten Vulkanboden, der als Porphyry bekannt ist. Wie in Lessona und den anderen gehobenen Appellationen des Alto Piemonte dominiert in Bramaterra die Nebbiolo-Traube, die mit einer Dosis Croatina und/oder Vespolina verfeinert wird, die beide dem Wein Helligkeit und Nuancen verleihen können, um den Gaumen zu erweitern. Der Bramaterra hat eine charakteristische Wildheit und Frische mit begleitenden Tanninen, die eine Struktur für eine lange Reifung bieten. Sein Nachbar, Lessona, weist ein deutlich anderes Profil auf, das von größerer Eleganz und weniger grüblerischen Tanninen geprägt ist, ein Unterschied, der sich durch den Übergang zu einer sandigeren Bodenbeschaffenheit im Lessona-Gebiet erklärt. Die beiden sehen es als grosse Verantwortung an, die Weinbautradition des Nordpiemonts in die Zukunft zu tragen und eine naturnahe Bewirtschaftung ist folglich die einzige Option für die beiden. Die Produktion ist überaus klein und beläuft sich in einem normalen Jahr auf gerade einmal 15 000 Flaschen, aufgeteilt auf vier Weine – einer aus Lessona, einer aus Bramaterra sowie zwei aus Trauben der übergeordneten Appellation Coste della Sesia, den ROSSONOAH und den DELLAMESOLA. Andrea und Giovanna produzieren



ihre Weine derzeit noch in einem gemieteten Keller in Brusnengo,
sind aber dabei ein altes piemontesisches Bauernhaus herzurichten.
Dort sollen nicht nur ihre Weine in Zukunft entstehen, sie werden in
dem Haus auch mit ihren beiden Kindern leben.