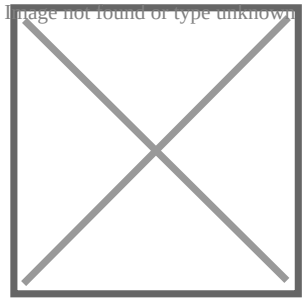
«MORENICO», VINO ROSSO

Oliviero Pastoris, Piemont

NV



Granatapfel, Zwetschge und Johannisbeere mit Bergkräuter-Würze. Belebte Säure und griffige Gerbstoffe kontrastieren die fruchtbetonte Nase und geben Struktur und Tiefe.

Eugenio arbeitet in seinen Reben biologisch unter Anwendung biodynamischer Prinzipien. Die Biodiversität, ein schonender Umgang mit den Reben und eine zurückhaltende Haltung in der Vinifikation liegen ihm besonders am Herzen. Wenn beispielsweise im März die Nachtraupe Noctua beginnt sich von den Trieben der Reben zu ernähren und den Reben zu schaden, wird statt Pestizide zu verwenden Hand angelegt. Jede Nacht schreiten Eugenio und sein Vater durch ihre wild bewachsenen Reben und sammeln die Raupen von Hand ein - eine Hingabe die sich durch seine gesamte Arbeit durchzieht und in seinen charakterreichen Weinen zum Ausdruck kommt.

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Nebbiolo, Freisa
Alkohol in %:	13
Böden:	Sand, Ton, Gletschermoräne
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Bagna Cauda, Spinat-Parmesan-Flan, Gemüse-Risotto

OLIVIERO PASTORIS, PIEMONT

Eugenio bewirtschaftet das kleine Familienweingut unweit des Alto Piemonte bereits in der dritten Generationen. Hier am Lago di Viverone werden mit viel Feingefühl und einem Fokus auf das Terroir ausschliesslich autochthone Traubensorten kultiviert. Die Reben wachsen am Ausläufer der Serra Morenica di Ivrea - die grösste Gletschermoräne Europas - welche am Berghang des Colma di Mombarone am Ausgang des Aostatals beginnt und sich durch das ganze Nordpiemont zieht.

Nach Jahren des Latein- und Maschinenbaustudiums und beruflichen Tätigkeiten in unterschiedlichen Gebieten wurde Eugenio Pastoris klar, dass es ihn trotz allem zurück zur Natur zog. So kehrte er in die biologisch bewirtschafteten Weinberge seiner Familie zurück, welche am östlichen Ende der Appellation Erbaluce di Caluso in Viverone liegen. Nach und nach übernahm Eugenio das Weingut und arbeitet nun eng mit dem renommierten Önologen Cristiano Garella zusammen, welcher selbst eine Vielzahl an Weingüter im Alto Piemonte berät und an der grossen Qualitätssteigerungen der Region der letzten paar Jahre massgeblich mitbeteiligt ist. Die Trauben für seine Weine stammen alle von seinen eigenen Reben und neben der bisherigen 2.5 Hektare hat er erst kürzlich einen halben Hektare zusätzlich neu bepflanzt.