



"TRIFALCO" VINO FRIZZANTE ROSSO (LAMBRUSCO FIORANESE)

Podere Sottoilnoce, Emilia

2021



Rarität, fast vergessene Rebsorte. Intensives purpurrot. Frische Gerbstoffe, strukturgebende Säure, feinste Kohlensäure.

Trocken, Wildblumen, salzige Beerenfrucht, Waldbeeren, Gewürze. Ein Lambrusco wie aus dem Bilderbuch. Ein köstliches Getränk.

Land / Region:	Italien / Emilia-Romagna
Farbe:	rot
Traubensorte:	Uva Tosca, Lambrusco Fioranese
Alkohol in %:	12
Böden:	Lehm
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Pétillant Naturel / Ancestral-Méthode / Flaschengärung
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	keinen Zusatz
Flaschen-Verschluss:	Kronkorken
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro (Ombra), Cicchetti, Vesperplättli



PODERE SOTTOILNOCE, MAX BRODOLO



Podere Sottoilnoce ist ein Weingut, das vor wenigen Jahren von Max Brondolo gegründet wurde, um neue Traditionen der Weinherstellung zu schaffen. Seine Rohstoffe und seine Technik stammen aus der verschwundenen landwirtschaftlichen Vergangenheit, aber er findet, dass Beobachtung und Flexibilität im Weinbau für die Zukunft des Weins unerlässlich sind.

Sein Wohnsitz und sein Weingut befinden sich in Castelvetro di Modena, einem kleinen und pittoresken Dorf in den Hügeln südöstlich von Modena, sehr bekannt unter anderem auch für die Erzeugung von hochwertigem Aceto Balsamico Tradizionale. Seine Weinberge liegen etwas ausserhalb von Castelvetro auf tiefgründigen Flusssedimentböden und Hanglagen auf Kalkstein, umgeben von Wald und Wiesen mit vielen Wildkräutern. Seine Weine sind eine helle Freude, eine ureigene Interpretation der Weine von früher, mit der Idee, Präzision und Überzeugung eines grossen Weinenthusiasten. Er erntet Trauben wie Trebbiano di Spagna, Lambrusco Grasparossa, Sorbara, Uva Tosca und einigen anderen, die nur in diesen malerischen Hügeln in den Ausläufern des Apennin wachsen. Ein wahrhaft neuer Stern am Lambrusco-Himmel ist geboren.