



Rosso di Valtellina DOC, BIO

## Olé! 2024 Dirupi

**CHF 23.50**

 75cl  
 13.5%  
 Valtellina  
 Nebbiolo  
**AN** 20187524

### Vinifikation

Gärung von zwei Wochen in der offenen Holzstange, danach Ausbau von acht Monaten im Edelstahltank.

### Degustationsnotiz Nase

Breit und doch zart, Veilchen, Pflaumen, getrocknete Kräuter, etwas Steinpilze und Gewürznelken, unglaublich elegant.

### Degustationsnotiz Gaumen

Feiner Auftakt, leicht fliessend, sehr würzig, unterlegt mit einem eleganten Fruchtteppich, leicht und elegant im Körper, trotzdem breites Aromabild und lang anhaltend im fast schwebenden Finale.

### Passt zu

Pastavarianten, weissem Fleisch, dunklem Geflügel, Trockenfleisch, Hartkäsen.

### Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

### Produzent

Die beiden gelernten Winzer Davide Fasolini und Pierpaolo Di Franco sind zwei waschechte „Valtellinesi“ und haben sich beim Studium der Önologie an der Universität von Mailand getroffen. Die beiden verfolgen seither gemeinsam ihren Traum vom „perfekten Nebbiolo“, gewachsen an den Steillagen ihrer Heimat. Auf drei Hektaren, aufgeteilt in unglaubliche 18 Parzellen an den steilen und steilsten Lagen der Valtellina, produzieren die beiden Variationen von Nebbiolos in Kleinstmengen. Sie starteten mit knapp 1000 Flaschen ihres ersten Jahrganges und sind auch heute noch absolute Kleinstproduzenten.

### Region

Die Region Valtellina zeichnet sich durch ein besonders günstiges Klima aus, das perfekte Voraussetzungen für hochwertigen Weinbau schafft. Dabei ist die Region einer der wenigen Orte ausserhalb des Piemonts, wo die Nebbiolo-Traube gedeiht. Ausserdem hat sie die grössten zusammenhängende Terrassenlandschaft Italiens und umfasst mehr als 995 Hektaren Rebfläche, auf der hauptsächlich Nebbiolo angebaut wird. Hinzu kommen einige «Abkömmlinge» des Nebbiolos wie Pignola, Rossola und Prugnola.