








Valtellina Superiore DOCG

Valtellina Superiore 2023 Dirupi

CHF 66.00

-  150cl
-  13.5%
-  Valtellina
-  Nebbiolo
-  Robert Parker: 93
- AN** 20191523

Vinifikation

Gärung Edelstahltank, dann kombinierter Ausbau während 18 Monaten im grossen Eichenfass und in Barrique 2ter Füllung.

Degustationsnotiz Nase

Intensive Aromatik nach Kirschen, Rosen, Sandelholz, Eiche, Gewürze und ein Hauch von Trüffel.

Degustationsnotiz Gaumen

Wunderbar leichter Auftakt, dann dichte Aromatik folgend, warm und dunkelfruchtig mit fein strukturiertem Tannin, vollmundig und gehaltvoll, der kernige Körper weist einen würzigen Charakter auf, der von einer noblen Mineralität bis in das minutenlang anhaltende Finale getragen wird.

Passt zu

Rotem Fleisch, Pasta mit kräftiger Sosse, rezenten Käsen.

Trinkreife

Jahrgang + 15 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.



VALENTIN
WINE



Valtellina Superiore 2023 Dirupi

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.