VALENTIN WINE

Monferrato DOC

Monferrato Bianco 2023 Scarpa

CHF 21.90

statt CHF 25.00

- 75cl
- 13.5%
- Piemont
- Timorasso
- AN 21267523

Vinifikation
Die Trauben stammen aus der Einzellage I Bricchi an der Grenze zwischen Castel Rocchero und Acqui Terme. Die auf 350 bis über 400 Metern über Meer gelegenen Rebberge sind mehrheitlich nach Südwesten ausgerichtet und von lehmhaltigen Böden mit geringem Sandanteil geprägt. Nach einer rund 20-stündigen Kaltmazeration erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Anschliessend reift der Wein mehrere Monate auf der Feinhefe mit regelmässiger Bâtonnage, bevor er nach einer ausgedehnten Flaschenreife in den Verkauf gelangt.

Degustationsnotiz Nase
Ein elegantes Bouquet mit weissen Blüten, reifen gelben Früchten und Zitrusnoten, begleitet von feinen mineralischen Anklängen und einem Hauch von Feuerstein.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen zeigt sich der Timorasso kraftvoll und präzise, mit einer lebendigen Säure, feinem Schmelz und einer ausgeprägten Mineralität. Der lange, elegante Abgang unterstreicht das Reifepotenzial dieser charaktervollen autochthonen Rebsorte.

Passt zu
Frischen und mittelgereiften Käsesorten, Salaten mit Geflügel, gegrilltem Poulet, Gemüsegerichten sowie Krusten- und Schalentieren.

Trinkreife
Jahrgang + 4 Jahre

Monferrato Bianco 2023 Scarpa

Produzent

Das traditionsreiche piemontesische Weingut Antica Casa Vinicola Scarpa steht seit der Gründung im Jahr 1854 in Nizza Monferrato für kompromisslose Klassik und die Langlebigkeit der Weine. Das Weingut Scarpa keltert charektervolle, authentische Crus, die weltweit für extreme Langlebigkeit und handwerkliche Perfektion verehrt werden. Als absolutes Alleinstellungsmerkmal besitzt das Gut als einziges im Piemont das historische Privileg, Barolo ausserhalb der offiziellen Zone zu vinifizieren. Die tiefgründigen Weine reifen extrem langsam in traditionellen grossen Eichenholzfässern (Botti) und werden oft erst nach vielen Jahren im hauseigenen Keller für den Verkauf freigegeben. Abgefüllt in der ikonischen, asymmetrischen Scarpa-Flasche, die den Wein optimal vor Sauerstoff schützt, entwickeln sie eine unnachahmliche Eleganz, feine Würze und komplexe Finesse. Ein absolutes Highlight ist der legendäre Barbera d'Asti „La Bogliona", ein echtes Monument mit jahrzehntelangem Reifepotenzial, sowie der seltene weisse Timorasso und die diversen autochthonen Rebsorten wie Freisa, Ruchet und Pelaverga. Wer die Magie des Piemonts hautnah erleben möchte, findet in den exklusiven „Scarpa Villas" in Verduno den perfekten Rückzugsort. Inmitten der malerischen Weinberge des berühmten Barolo-Cru Monvigliero bieten diese luxuriösen Residenzen mit beheiztem Panoramapool vollkommene Entspannung. Ein wahrhaft einmaliger Ort, um das Barolo Luxury Escape zu erleben und die Meisterwerke von Scarpa mit unvergesslichem Blick auf das UNESCO-Weltkulturerbe der Langhe zu geniessen!

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtrebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.