Il Poggio

Italien

Piemont

2013 Rosso del Poggio Monferrato Dolcetto D.O.C.

Weingut

Einer 1er Cru-Lage vergleichbar ist die kleine Subregion Rovereto nur wenige Minuten nördlich des Städtchens Gavi. Im großen Cortese-Meer undefinierbarer und zumeist wässriger Tropfen, die unter dem chicen Namen Gavi vermarktet werden, bildet dieses traditionsreiche Hügelgebiet eine qualitätsorientierte Bastion handwerklich produzierter Terroirweine. Hier, in der Keimzelle des Gavi di Gavi, sind die Erträge niedriger, die handwerkliche Arbeit im Weinberg und Keller ehrlich und die Weine authentisch. Es hat ein paar Jahre gedauert, bis Francesca Poggio das Stadtleben in Mailand engültig hinter sich lassen und sich komplett dem geerbten Mini-Weingut der Eltern widmen konnte. Die Voraussetzungen, aus den gerademal 3 Hektaren in Topplage einen Spitzenweißwein zu produzieren, waren ja auch nicht die schlechtesten, ist Il Poggio doch die Urzelle des Weingutes La Scolca, dem berühmtesten Namen in Gavi. Im Zuge einer Erbteilung Ende der 70er Jahre wurde La Scolca aufgeteilt - der Mutter von Francesca wurde das Cru „Il Poggio“ in Rovereto zugesprochen. Damals zog die Familie noch das Leben in Mailand vor, deshalb lies man zwar die Weinberge bewirtschaften, die wertvollen Trauben wurden jedoch verkauft. Vor kanpp 10 Jahren erst hat sich Francesca Poggio entschlossen, das Werk ihres Vaters zu vollenden und den Wein selbst in ihrem kleinen, handwerklichen Miniweingut auszubauen. Die derzeitige Produktion ergibt gerademal knapp 20.000 Flaschen eines Premium-Gavi, der nachdrücklich zeigt, daß Gavi di Gavi zu den wundervollsten italienischen Weißweinen zählen kann.

Expertise

Jahrgang:	2013
gesetzl. Herkunft:	DOC
Alkoholgehlt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Rebsorten:	Dolcetto

Vinifizierung

Schonende Lese von?Hand in kleine Körbe, dabei Selektion der Trauben. Sofortiges und sanftes Pressen der unverletzten Beeren, danach temperaturkontrollierte Maischegärung und Ausbau in Edelstahltanks. Weitere Lagerung auf der Feinhefe.

Sensorik

Intensives Rubinrot, Dunkle Kirschen, Feilchen und Mandeln, milde Säure und samtiges Tannin

Passt gut zu

Antipasti, Tajarin al ragu (typisch piemontesische Pasta)

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp