



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

460316 2017
2017er Lessona DOC Piemont
DOC
Proprietà Sperino

Farbe	ROT
Alkohol	14 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Der Jahrgang 2017 begann mit einem relativ warmen Winter. Der Frühling brachte regelmäßige Niederschläge mit sich, was zu einem frühen Austrieb als üblich. Leider führte dieser frühe Austrieb dazu, dass die Rebstöcke Schaden nahmen als die Temperaturen zwischen dem 18. und 20. April plötzlich fielen. Es war der schlimmste Frühjahrsfrost in Alto Piemonte seit Menschengedenken. Ab Mai war das Wetter sonnig und die Temperaturen lagen leicht über dem als der Durchschnitt. Der Sommer war niederschlagsarm und damit einer der trockensten der letzten Jahre. Dann, in der zweiten Septemberwoche kehrten die Temperaturen wieder zu den jahreszeitlichen Normen zurück, und einige Regenfälle Stürme brachten die Reben rechtzeitig für die letzten Reifephasen wieder in einen gesunden Zustand. Es war ein Jahrgang der der Extreme: niedrige Erträge aufgrund des Frosts und der langen Dürreperiode im Sommer. Sommer, aber eine perfekte Traubenernte, die konzentrierte, körperreiche Weine verspricht. Weinberge: Die Trauben für diesen Wein stammen aus den Weinbergen Ormeggio und Castagnola in Lessona in der Region Orolungo, dem Weinberg Covà in Castello und den Weinbergen von Monfalcone. Boden: In den Weinbergen von Lessona bestehen die Böden aus Meeressand aus dem Pliozän auf Eruptivgestein Eruptivgestein, vermischt mit jüngeren Gletschersedimenten. Der Boden ist sauer (pH 4,5 - 5,5) und reich an Mineralien und Spurenelementen wie Eisen, Mangan, Aluminium und Zink. Weinlese: Vom 7. bis 14. Oktober 2017. Die Trauben werden von Hand in kleine Kisten gelesen. Weinbereitung Die Trauben werden auf dem Förderband sortiert, entrappt und sanft gepresst und durch Schwerkraft in den Gärtank geleitet. Gärung mit natürlichen Hefen in offenen Holzgärbehältern. Die Maischegärung dauert 28 Tage, mit regelmäßigem Abschlagen des Tresterhutes. Der Wein bleibt dann 18 Monate sur lie. Reifung: Der Wein reift 35 Monate lang in Fässern und ovalen 15-Hektoliter-Fässern. Flaschenabfüllung: Mitte August 2020. Weitere Reifung in

Region **Piemont**

Das Anbaugebiet Piemont ist der Überbegriff für eine große Weinbauregion in Norditalien, die im Norden an die Schweiz und im Westen an Frankreich grenzt.

Klassifikation **Denominazione di Origine Controllata**

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Proprietà Sperino**

Alto Piemonte nennt man die Region westlich des Lago Maggiore. Weinbau war hier nie einfach, mit vielen Hagelstürmen bedingt durch die Nähe der Alpen, einem sehr säurehaltigen Boden, der wenige Erträge brachte und so waren die Verlockungen der aufblühenden Textilindustrie für viele der Grund aufzugeben. Und das, obwohl Nebbiolo hier eine einzigartige Eleganz und Stilistik hervorbringt, denn die Böden, bestehend aus sehr alten Sedimentsschichten und Granitgestein versorgen die Trauben und somit auch den Wein mit einer besonderen Mineralik. Paolo de Marchis Wurzeln liegen hier und er träumte immer wieder davon, sein altes Familienweingut in Lessona zur alten Blüte zu bringen. Im Jahr 2000 begann der Traum Wirklichkeit zu werden: sein Sohn Luca nahm sich des brachliegenden Weinguts und der Weinberge an und brachte in unglaublicher Kleinstarbeit jedes Jahr ein Stück mehr zum Blühen. Heute sorgen seine Weine für Überraschung bei vielen Weinkennern, denn einen so feinen, mineralischen Nebbiolo hat man noch nicht im Glas gehabt.

Stand 10.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Zutaten

Stand 10.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de