



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

460516 2016
2016er Lessona DOC Piemont
DOC
Proprietà Sperino

Farbe: ROT
Enthält: Sulfite

Der Jahrgang 2016 begann mit einem milden Winter, gefolgt von einem kühlen und feuchten Frühling mit einigen Hagelstürmen im April in der Gegend von Bramaterra, in Brusnengo. Der Sommer war trocken und mild mit viel Sonnenschein. Dank des warmen und trockenen Septembers erreichten die Trauben eine perfekte Reife und kamen gesund und saftig auf dem Sortiertisch an. Die Weinlese begann in der ersten Woche Oktober. 2016 ist ein Jahrgang mit geringeren Erträgen, was sehr aromatische, elegante Weine voller Mineralität und Frische verspricht. Mineralität und Frische. Weinberge: Die Trauben für diesen Wein stammen aus den Weinbergen Ormeggio und Castagnola in Lessona in der Region Orolungo, aus dem Weinberg Covà in Castello und aus den Weinbergen von Monfalcone. Boden: In den Weinbergen von Lessona bestehen die Böden aus Meeressanden aus dem Pliozän auf Eruptivgestein, vermischt mit jüngeren Gletschersedimenten. Die Böden sind sauer (pH 4,5 - 5,5), reich an Mineralien und Spurenelementen wie Eisen, Mangan, Aluminium und Zink. Weinbereitung: Die Trauben werden auf dem Förderband sortiert, entrappt und sanft gepresst. gepresst und dann durch die Schwerkraft in den Gärtank geleitet. Gärung mit natürlichen Hefen in offenen Holzgärbehältern. Die Maischegärung dauert 28 Tage, mit regelmäßiges 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: 18. September 2019. Weitere Reifung in der Flasche für einige Zeit vor der Freigabe. gut gerifter Käse, Wildgeflügel, milder Wildgerichte, Pasta

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