

NERVI DI GIACOMO CONTERNO

Gattinara DOCG

Vigna Valferana Piemont



Jahrgang:	2019
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Nervi di Giacomo Conterno
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 96+

2018 hat Roberto Conterno (Giacomo Conterno) das Weingut Nervi übernommen. Seit dieser Zeit haben die Weine nochmals an Feinschliff gewonnen. Geprägt sind die Gattinara-Weine von den Böden, welche Vulkanischen Ursprungs sind und den Weinen Tiefe und eine elegante Komplexität verleiht, die oftmals an die Präzision und Vielschichtigkeit grosser Burgunder denken lässt. "Valferana" ist der älteste Weinberg und leitet sich namentlich vom italienischen Wort für Eisen- ferro, ab, denn es sind eisenhaltige Böden. Ausgebaut für drei Jahre in grossen Eichefässern. Im Nasenbild zeigen sich Aromen von schwarzen Kirschen, Zwetschgen-Mus und saftigen Beeren, umrahmt mit floral-mineralischen Noten von Lavendel, Menthol, Unterholz und feuchtem Gestein. Am Gaumen viel Tiefe zeigend, mit würzig-saftiger Frucht, mineralischem Unterton und eleganter Tannin Struktur.

Empfehlung

Hervorragend zu kräftiger (Piemontesischer) Küche, etwa hausgemachte Pasta mit Ragout oder Pilzen, zu Risotto, geschmortem Ochsenschwanz mit Polenta und natürlich zu Trüffel und Wildgerichten.