SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2019 La Selva di Moirano Vino rosso

Scarpa | Piemont

Die Rebsorte dieses Weines ist im Piemot verbreitet, Brachetto. Allerdings wird Brachetto fast immer wie ein Moscato d´Asti, perlend, abgestoppt und halbtrocken-süß ausgebaut. Dieser Brachetto hingegen ist komplett durchgegoren und absolut trocken. Ein sehr spannender Wein mit einer muskatig- beerigen Aromatik, einem schlanken, geradlinigen Korper und einer frischen Säure. Vor allem in Kombination mit der richtigen Speise ein Wein, der durch seine Andersartigkeit begeistert.



Sensorik

Farbe	erdbeerrot
Duft	Kräuter, Rosenblätter, Walderdbeere
Geschmack	elegant, gut eingebaute Säure, seidiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

aromatische Gerichte, asiatische Küche, fruchtige Salate

Produzent

Das historische Weingut Scarpa erzeugt in Monferrato auf 22 Hektar Rebfläche circa 100 000 Flaschen Wein pro Jahr. Das Terroir, die nachhaltige Praktiken in den Weinbergen und eine lange Flaschenreifung im Keller sind die wichtigsten Kriterien Scarpas für die Weinproduktion. Das Weingut ist jedoch nicht nur bekannt für die großen Rebsorten des Piemonts, Barbera und Nebbiolo, sondern auch für Spitzenweine aus den autochthonen Trauben Freisa, Ruché, Brachetto und Pelaverga, die man sehr selten reinsortig verkosten kann.

Gründungsjahr	1854
Anzahl der Mitarbeiter	18
Rebfläche	22 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	100 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Freisa, Pelaverga, Bracchetto, Rouchet

Scarpa Nizza Monferrato | Via Montegrappa 6 | IT 14049 Nizza Monferrato

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN