

2020 Brut Nature rosato No. 0 VSQ BIO

Malvira | Piemont

Der 2020 Brut Nature Rosé N°0 von Malvira wird aus 100% Nebbiolo gewonnen. Die Trauben stammen von kalkhaltigen Ton- und Sandböden im Roero bei Canale. Diese Böden begünstigen Aromaentwicklung, Finesse und Struktur begünstigen. Das Zusammenspiel von Klima, Boden und Rebsorte ergibt eine stabile Säurestruktur, die für hochwertigen Schaumwein entscheidend ist. Nach der Handlese erfolgt eine sanfte Pressung, gefolgt von einer temperaturkontrollierten Gärung im Edelstahltank. Die zweite Gärung findet traditionell in der Flasche statt, allein durch die natürlichen Zucker im Most. Anschließend reift der 2020 Brut Nature Rosé N°0 über 40 Monate auf der Hefe. Es erfolgt keine Dosage. Das Resultat ist ein Spumante mit klarer Struktur und ausgeprägtem Charakter. Im Glas zeigt sich ein zartes Rosé mit orangefarbenen Reflexen. Die Aromen erinnern an Brotkruste, florale Noten und rote Früchte. Am Gaumen wirkt er zitrisch mit einem Hauch Erdbeere, die Perlage ist fein und anhaltend, das Mundgefühl cremig und präzise. Ein biodynamisch erzeugter Schaumwein mit Substanz und Reifepotenzial.



Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Kräuter, Erdbeere, Zitrus
Geschmack	frisch, elegante Perlage, frische Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Krustentiere, Fischsuppe, leichte Trüffelgerichte

Produzent

Der Name des Weingutes, Malvirà, lässt sich von den Wörtern Mal (schlecht) und Vira (Position) im piemontesischen Dialekt ableiten. Er bezieht sich auf die Lage der ursprünglichen Kellerei, die im Gegensatz zu der üblichen Südausrichtung eine Nordausrichtung hatte. Malvira wurde in den fünfziger Jahren durch Giuseppe Damone, einem Vordenker und passionierten Liebhaber der Weine des Roero-Gebietes gegründet. Heute wird Malvira von seinen beiden Söhnen Massimo und Roberto geleitet, die von Ihrem Vater die gleiche Leidenschaft für den piemontesischen Wein geerbt haben. Obwohl das Weingut im Laufe der Jahre auf 40 Hektar Rebfläche gewachsen ist, blieb die grundsätzliche Struktur familiär. Massimo kümmert sich um die Weinberge und Roberto um den Weinausbau und den Keller. Alle Weine, die auf dem Weingut Malvira entstehen werden mit dem Ziel produziert, das Gebiet Roero in seiner elegantesten und reinsten Form zu reflektieren. Entstanden sind frische, vielschichtige und lagerfähige Arneis sowie charaktervolle, tanninreiche und langlebige Rotweine aus Barbera- und Nebbiolotrauben.

Gründungsjahr	in den 1950er Jahren
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	40 Hektar in den drei Gemeinden Canale, Monteu Roero und Castellinaldo
Zahl produzierter Flaschen	380 000
Rebsortenspiegel	Arneis, Favorita, Chardonnay, Sauvignon blanc, Barbera, Nebbiolo, Bonarda, Brachetto

Az.Agr. Malvira | Via Case Sparse 144 | Loc. Canova | IT 12043 Canale d'Alba