

2021 Bric du Nota Langhe Nebbiolo DOC

Scarpa | Piemont

Die Trauben für diesen reinsortige Nebbiolo wachsen im Roero-Gebiet auf überwiegend sandigen, mineralstoffreichen Böden. Die Weinbereitung erfolgt durch eine 21 tägige Mazeration auf den Schalen eine Reifung nach der Gärung in französischer Allier-Eichefässern mit einem Fassungsvermögen von 45 Hektolitern für mindestens 12 Monate. Nach einer weiteren 6 monatigen Flaschenreife kommt der Bric du Nota auf den Markt und zeigt geradezu bilderbuch-typische Noten nach Veilchen, Erde und duftenden Walderdbeeren.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	rote Kirsche, Tabak, nasses Laub
Geschmack	mittlere Säure, saftig, feinkörniges Termin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2025-2031
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Ei mit Trüffel, helles Fleisch, Pasta mit Trüffel

Auszeichnungen

Wine Enthusiast 92 Punkte
James Suckling 92 Punkte

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 Flaschenreife 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