

2021 Monferrato bianco DOC

Scarpa | Piemont

Die Trauben für den reinsortigen Timorasso stammen aus dem Weingut "I Bricchi", das an der Grenze zwischen Castel Rocchero und Acqui Terme liegt. Die Weinberge liegen zwischen 350 und 400 Metern über dem Meeresspiegel und sind meist nach Südwesten ausgerichtet. Die Bodenzusammensetzung besteht aus Lehm mit geringen Sandanteilen. Er wurde für mindestens 6 Monate im Tank ausgebaut und reift mindestens weitere 6 Monate auf der Flasche. So entsteht ein tief strohgelber Weißwein mit goldenen Reflexen und intensiven Noten von reifen, gelben Früchten. Die mineralischen Anteile sind anhaltend und geben dem Timorasso eine hervorragende Struktur, die unbedingt von einer Speise begleitet werden sollte.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	weißer Pfirsich, Akazienblüte, Akazienhonig
Geschmack	angenehm herb, cremige Säure, elegante Struktur

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Schmorbraten, dunkle Sauce, Pilzragu

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, Brachetto, Rouchet

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