

2021 Valgella Valtellina Superiore DOCG

Sandro Fay | Lombardei

Der Valgella ist das Paradebeispiel für die Weinregion Valtellina. Er ist ganz klassisch und ehrlich ausgebaut und damit ein fantastischer Wein um ein Gefühl für die Region zu bekommen. Der Valgella von Sandro Fay entsteht im gleichnamigen Talabschnitt der Valtellina, dort, wo die Reben vom Talboden bis auf rund 450 Meter Höhe an steilen, terrassierten Hängen wachsen. Die Sonne begleitet die Chiavennasca, wie die Nebbiolo-Traube hier genannt wird, den ganzen Tag über, während die dünne Schale der Beeren durch das milde Klima geprägt wird. Die sandigen, aus verwittertem Granit entstandenen Böden schenken dem Wein eine mittlere bis niedrige Säure und weiche, feine Tannine, ein Fingerabdruck der Landschaft, den man in jedem Schluck spürt.

Im Keller wird die Traube mit Bedacht behandelt, damit die zarte Frucht und die florale Eleganz der Valgella-Lage erhalten bleiben. Die Vinifikation folgt der Familientradition der Fays, die seit Generationen in Toglio für Präzision und Handwerk stehen und dem Wein Raum geben, seine Herkunft unverfälscht zu zeigen.

Im Glas zeigt sich der Valgella granatrot und lebendig, mit einem Bukett aus Walderdbeeren, wilden Kirschen und einem Hauch Rosenblüten. Am Gaumen ist er zart, frisch und ausgewogen, die weichen Tannine tragen ihn geschmeidig bis in einen warmen, angenehm langen Abgang. Ein Wein, der Eleganz und Trinkfreude vereint und sich wunderbar zu herzhaften Alpengerichten, Pilzrisotto oder gereiftem Bergkäse präsentiert.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Veilchen, Walderdbeere, Zedernholz
Geschmack	ausgewogene Säure, feinkörniges Tannin, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	°C

Speiseempfehlung

Pilzgerichte, gegrillte Wildwurst, Ofenkartoffel

Produzent

Die Società Agricola Fay wurde 1973 von Sandro Fay gegründet. Seit 1998 wird Sandro von seinen Kindern Marco und Elena begleitet. Die 15 Hektar Rebfläche von Sandro Fay befinden sich im Valtellina, dem Gebiet für Nebbiolo der Alpen. Das Valtellina ist das größte, zusammenhängende Gebiet terrassierter Weinberge in Italien. Die hier angebaute autochthone Rebsorte Nebbiolo wird lokal Chiavennasca genannt und wächst in einer Höhe zwischen 350 und 900 Metern. Sandro Fay ist sehr klein und produziert herausragend filigrane, klassische und komplexe Nebbioli, die die besondere Höhenlage und das einzigartig schluffig-sandige Terroir um die Stadt Valgella begeisternd widerspiegeln. Ein erstaunlicher Betrieb und für Nebbiolo und Burgunderfans eine Entdeckung.

Gründungsjahr	1973
Anzahl der Mitarbeiter	3
Rebfläche	15 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	50 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Manzoni

Società Agricola Fay | Via Pila Caselli 1 | IT 23036 San Giacomo di Toglio