2022 Monferrato Bianco DOC

Scarpa | Piemont



Die Trauben für den Monferrato Bianco, den reinsortigen Timorasso von Scarpa, stammen aus dem Weingut I Bricchi, gelegen an der Grenze zwischen Castel Rocchero und Acqui Terme im Monferrato. Die Weinberge befinden sich auf rund 380 Metern Höhe und wurzeln in überwiegend lehmhaltigen Böden mit geringen Sandanteilen, was dem Wein Struktur, Spannung und mineralische Tiefe verleiht. Die unterschiedliche Exposition sorgt für eine ausgewogene Reife bei gleichzeitig erhaltener Frische.

Im Keller setzt Scarpa auf Präzision und Geduld. Nach einer etwa 20-stündigen Maischestandzeit bei niedrigen Temperaturen erfolgt die Vergärung des Monferrato Bianco im Edelstahltank. Der anschließende Ausbau findet ebenfalls im Stahl statt, begleitet von regelmäßigem Bâtonnage über mehrere Monate. Nach der Abfüllung reift der Monterrato Bianco weitere zwei Jahre auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt. Holz spielt bewusst keine Rolle, dagegen steht die Sortentypizität des Timorasso im Mittelpunkt.
Im Glas zeigt der Monferrato Bianco ein intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen. Das Bouquet ist vielschichtig mit floralen Noten weißer Blüten, Zitrusfrüchten, reifem gelbem Obst sowie Anklängen von Safran und Feuerstein. Am Gaumen präsentiert er sich mittelkräftig, mit markanter, lebendiger Säure und einer feinen, anhaltenden Mineralität. Der lange, präzise Abgang unterstreicht das Reifepotenzial von fünf bis zehn Jahren.

Sensorik

Farbe	gelbgrün
Duft	Akazienblüte, Feuerstein, Zitrus
Geschmack	lebhafte Säure, anhaltend, elegante Struktur

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2025-2032
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Caesar Salad, Geflügel- oder Hähnchensalat, Schalentiere

Auszeichnungen

Falstaff 91 Punkte, Monferrato Bianco 2022

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