

2023 Bric du Nota Langhe Nebbiolo DOC

Scarpa | Piemont

Die Trauben für den Bric du Nota, den reinsortigen Nebbiolo von Scarpa wachsen im Roero-Gebiet, einer Herkunft, die wie kaum eine andere für Finesse und Eleganz steht. Die Weinberge liegen auf rund 380 Metern Höhe und sind nach Süden ausgerichtet. Die überwiegend sandigen, mineralstoffreichen Böden prägen den Charakter des Bric du Nota entscheidend. Weniger Wucht, dafür mehr Duft, Frische und feingliedrige Saftigkeit. Die Vinifikation erfolgt mit einer rund 21-tägigen Maischestandzeit in Stahltanks, begleitet von regelmäßigen manuellen Umpumpvorgängen, um Farbe, Tannin und Aromatik kontrolliert zu extrahieren. Nach Abschluss der alkoholischen und malolaktischen Gärung reift der Wein für mindestens zwölf Monate in großen französischen Allier-Eichenfässern mit 45 Hektolitern Fassungsvermögen. Diese zurückhaltende Holznutzung unterstreicht den Wein, ohne ihn zu dominieren. Nach der Abfüllung folgt eine weitere sechsmonatige Flaschenreife, bevor der Bric du Nota auf den Markt kommt.

Im Glas der Bric du Nota ein mittelkräftiges Rubinrot. In der Nase entfaltet sich ein nahezu bilderbuchartiges Nebbiolo-Aromenspiel mit intensiven Veilchennoten, Anklängen von Erde und duftenden Walderdbeeren, ergänzt durch rote Frucht im Hintergrund. Am Gaumen ist er mittelkräftig und klar strukturiert, mit feinem, elegantem Tannin. Die Kombination aus Frische und Tannin verleiht ihm eine schöne Linearität und großes Reifepotenzial von weit über 15 Jahren.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	nasses Laub, Veilchen, Walddbeeren
Geschmack	mittlere Säure, saftig, feinkörniges Termin

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

helles Fleisch, Pasta mit Trüffel, Agnolotti ai Plin

Auszeichnungen

Wine Enthusiast 91, Bric du Nota 2023

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

