



Alkohol: 15 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1 g/l

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: In Umstellung

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: Ja

0,75l

IPI20110

## »Piediferro« Monferrato rosso

Villa Terlina

Piediferro. Balsamisch duftig im Bukett, fein, filigran und doch kraft- und druckvoll mineralisch im Mundgefühl. Ein eindrucksvoller Wein im Sinne des Wortes, er macht und hinterläßt Eindruck. Man kombiniere einen hochkarätigen Saint Emilion mit einem erstklassigen Italiener, wobei einem Piemont zunächst in den Sinn kommt und doch präsentiert er sich als Regionalwein, wie er regionaler kaum sein kann. Paolo Alliata hat ihm außergewöhnliche Tanninqualität verliehen, die rare Klasse setzt gegen die vielen Roto-Tank-Weichlingen des modernen Piemont. Mineralische Substanz, faszinierende Länge und Ausstrahlung, saftige Säure und filigrane Finesse, die Appetit machen. Eine singuläre Cuvée aus autochthonen Rebsorten, die Paolo einer kleinen Parzelle verdankt, die um 1970 mit Barbera, Nebbiolo und Uvalino, einer fast vergessenen, uralten piemontesischen Rebsorte, bepflanzt wurde. Uvalino steht nur noch in wenigen Weinbergen; sie besitzt ähnlich kernige Tanninstruktur wie Nebbiolo, stets ein wenig spröde, aber frisch und angenehm säurebetont. Aromatisch eigenständig expressiv setzt Uvalino komplex beerige Akzente. Den alten Reben ringt Paolo rund 1.500 Flaschen ab, die viel Zeit zur Reife haben, was der Wein im Glas wahrlich belohnt. Spontan vergoren, lange im Barrique und anschließend 24 Monate auf der Flasche weiter gereift. Ein außergewöhnlicher Piemontese, eigenständig, charaktervoll und richtig wertvoll in Ausstrahlung und Mundgefühl. Rares Weinerlebnis.