



# VIGNAQUARANTI NEMO

URSPRUNGSBEZEICHNUNG  
MONFERRATO NEBBIOLO

VIGNAQUARANTI SOCIETA' AGRICOLA  
+39 329 3254088  
info@vigna Quaranti.com  
P.IVA 01700000050



Der Nebbiolo ist zu Recht das Symbol der piemontesischen Önologie, wahrscheinlich gerade deshalb, weil seine organoleptischen Eigenschaften die kulturellen Traditionen dieses herrlichen Gebiets in Vergangenheit und Gegenwart voll respektieren. Seine Strenge und Eleganz machen ihn auch auf internationaler Ebene zu einem echten Bezugspunkt, wenn man von den verschiedenen Bezeichnungen und Terroirs absieht, in denen sich der Nebbiolo mit unterschiedlichen Eigenschaften ausdrückt. Die DOC Monferrato Nebbiolo wurde vor kurzem eingeführt, was beweist, dass der Nebbiolo von den Hängen der Alpen, im Gebiet von Novara und Vercelli, in der Provinz von Ivrea, im Val di Susa und dann hinunter zu den ersten Apenninen mit der Langa und dem Alto Monferrato, verschiedene Besonderheiten und Charakteristiken aus agronomischer Sicht aufweist, mit unterschiedlichen, aber immer sehr interessanten Ergebnissen aus qualitativer Sicht. Eine Rebsorte, die sehr spät reift und oft ihre technologische und phenolische Reifung bei kalten Temperaturen abschließt, wodurch sie sich voll entfalten kann. Eine Rebsorte, die Zeit braucht, um sich zu entwickeln, sich zu verfeinern und das Warten mit Profilen zu belohnen, die sich durch große Struktur und Ausdauer auszeichnen. Die Parzelle "Gasiè" von Vigna Quaranti bietet sehr interessante Reifungsparameter mit einem ausgezeichneten Gleichgewicht zwischen Vegetation und Produktion. Im Allgemeinen entscheidet man sich für eine Weinbereitung mit nicht zu langer Mazeration, um die Frucht zu erhalten und dann die Reifung zu ermöglichen, um die geschmacklichen Eigenschaften und das unnachahmliche Tanninprofil zu vervollständigen.

WEINBERGE	100% Nebbiolo
BODEN	sandig-lehmig
EXPOSITION	Süd-Ost
PFLANZABSTÄNDE	4500 Pflanzen/ha
ERZIEHUNGSSYSTEM	Spalier, Guyot-Beschneidung
ERTRAG PRO HEKTAR	60 Doppelzentner/Hektar
ERNTE	manuell, Anfang Oktober
WEINBEREITUNG	Gärung in Stahl mit Mazerationen von maximal eine Woche
FARBE	Rubinrot mit granatroten Reflexen
DAMPF	reife rote Früchte, Kirschen im Geiste gute Struktur und Fülle
GESCHMACK	umhüllendes Tanningerlebnis und langer Abgang
ALKOHOL	14%
VERKOSTUNG	Serviertemperatur 18°
PAARUNGEN	raffinierte Hauptgerichte mit Fleisch und Gemüse, Braten, gegrilltes Fleisch

