



Coste della Sesia DOC Uvaggio 2012

Ein Wein wie ein Burgunder, elegant,
tief, mit guter Struktur und feinen
Tanninen, lang

Winzer: Sperino

Region: Piemont

Rebsorte: 65% Spanna, 20% Vespolina, 15% Croatina

Farbe: rot

Ausbau: Barrique und großes Holzfaß

Alkohol: 12.5 % vol

Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Schmorbraten und Rinderfilet
mit fruchtigen Saucen

0.75 l – Bestellnummer 33512

AIS: 4/5 Trauben

Sperino Piemont

Das nördliche Piemont war im 19. Jahrhundert ein wichtiges Anbaugebiet, weit bedeutender als die heute so bekannten Langhe südlich von Turin. Mehr als 40.000 Hektar standen damals unter Reben. Angepflanzt wurde hauptsächlich Spanna, die lokale Variante des Nebbiolo, deren Weine vor allem für ihr enormes Alterungspotential bekannt waren. Wie die meisten Weingüter wurde auch die Proprietà Sperino Anfang des 20. Jahrhunderts aufgegeben - zu beschwerlich war die Arbeit und zu klein und umkämpft der Markt für hochwertige Weine. Da es keine direkten Erben gab, erbte die Familie de Marchi das Weingut, entfernte Verwandte der Sperinos, die ursprünglich auch aus Lessona stammen. Aber erst

Paolo de Marchi, als Winzer in der Toskana mit Isole e Olena inzwischen weltberühmt, erweckte Sperino 1999 zusammen mit seinem Sohn Luca wieder zum Leben. Am Fuße des Monte Rosa stehen heute 8 Hektar im Ertrag. Den besonderen Dünger für die Weinberge produzieren die de Marchis mit speziellen Regenwürmern aus der eigenen Wurmfarm, im Keller arbeitet man wie vor 200 Jahren mit Schwerkraft und verzichtet weitestgehend auf Pumpvorgänge. Paolo und Luca sind überzeugt, dass die Schönheit ihrer Weine in der Feinheit und Eleganz liegt - von daher ist vor dem Verkaufsstart eine ausreichende Lagerung in der Flasche für alle Rotweine obligatorisch.