



2015 PLOZZA 100 IGT

Terr. Ret. di Sondrio

Produzent	Plozza Vini
Herkunft	Lombardia/Valtellina, Italien
Traubensorten	Nebbiolo
Flaschengrösse	75 cl
Alkoholvolumen	17%

Weinbeschreibung

Ein Mosaik aus einzigartigen und wunderbaren Oxydora, ein Spiel der Kontraste: man schätzt die rustikale Eleganz, die zurückhaltende Entschlossenheit, die Philosophie seiner Weinbereitung – den Versuch, die Tradition durch Innovation weiterleben zu lassen und eine auch von Mühe und Armut gezeichnete Geschichte des Veltlins neu zu schreiben. Der grosszügige Alkoholgehalt, die Fruchtkonzentration und das auffällige Tanninkleid bilden einen vielschichtigen Charakter, der sich aber zugleich kohärent und harmonisch entfaltet: ein Wein voller Kraft und Charisma mit intensiver Aromastuktur von Gewürzen und Früchten.

Vinifikation und Ausbau

Der Plozza 100 ist eine Liebeserklärung an das Veltlin und seinen Nebbiolo, der auf den steil angelegten, wunderschönen Rebterrassen an der rätischen Talseite in einer rauen, bergigen Gegend gedeiht. Die Nebbiolotrauben für den Plozza 100 trocknen auf Holzrosten in dem historischen "Fruttaio" bei regulierter Luftfeuchtigkeit und werden ab Ende Januar vinifiziert. Dieser Wein wurde konzipiert, um ihn bei voller Frucht zu geniessen. Deshalb erfolgt der Ausbau in kleinen Fässern von hundertzehn Litern, was den Reifeprozess absichtlich beschleunigt hat und bereits seiner Jugend grosse Anerkennung bringt.

Passt zu

rotem Fleisch, Gerichten mit Wild und auch als Dessert, zu reifem Käse.