

2021 Gattinara Molsino

Nervi di Giacomo Conterno
Gattinara DOCG
150cl (6er-Karton)

CHF 295.00

Degustationsnotiz

Der Molsino ist eines der beiden Flaggschiffe von Nervi. Ein grosser, charismatischer Nebbiolo mit eindrucksvoller Tiefe, majestätischer Spannung und langem Reifepotenzial. Die Parzellen liegen auf etwa 400 m ü. M. in einem natürlichen Amphitheater oberhalb von Gattinara mit idealer Südexposition. Die vulkanischen Böden und das warme Mikroklima sorgen für Reife, Kraft und aromatische Fülle. Am Gaumen verbindet der Molsino Struktur und Dichte mit satter Frucht und samtigem Tannin, getragen von dunkler Kirsche, Wildpflaume, Salbei, schwarzem Tee und rauchiger Mineralität.Die Textur ist fein verwoben, fast barolo-typisch, aber mit jener kühlen Präzision, die das Alto Piemonte einzigartig macht. Antonio Galloni bezeichnet den Molsino als „Monfortino des Nordpiemont" – nicht nur wegen seines kraftvollen Charakters, sondern auch wegen seiner Fähigkeit, über Jahrzehnte zu reifen und sich dabei immer weiter zu verfeinern. Ein grosser, souveräner Gattinara mit breiten Schultern, Tiefe und Eleganz – intensiv, lang und markant bis ins letzte Detail.

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Nebbiolo

Allergene: Enthält Sulfite

Weinwisser: 93

Vino Vario: 20