

2021 Gattinara Molsino

Nervi di Giacomo Conterno
Gattinara DOCG
300cl (1er-Karton)

CHF 625.00

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