



Nervi di Giacomo Conterno

2020

Dosaggio Zero Jefferson

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der "Jefferson" ist Nervis heimlicher Stolz mit aristokratischer Finesse – ein rarer und charakterstarker Spumante aus 100% Nebbiolo, der das noble Rückgrat der Rebsorte in ein fein perlendes, präzise gearbeitetes Gewand überführt. Benannt ist dieser Metodo Classico nach Thomas Jefferson, dem dritten Präsidenten der USA, der 1787 auf seiner Italienreise die Weine aus Gattinara lobend erwähnte – eine stille Hommage an das historische Erbe der Region.

Die Trauben stammen aus hochgelegenen, gut durchlüfteten Parzellen rund um Gattinara und werden rund einen Monat früher gelesen als für die Stillweine, um Frische, Säurestruktur und aromatische Klarheit zu bewahren. Nach einer kühlen Vergärung im Edelstahl erfolgt die zweite Gärung nach klassischer Methode in der Flasche mit mindestens 36 Monaten Reifezeit auf der Hefe. Abgefüllt wird ohne Dosage, ein klares Bekenntnis zur Herkunft und zum Ausdruck der Rebsorte.

Im Glas zeigt sich der Jefferson in leuchtendem Lachsrosa mit feiner, anhaltender Perlage. Die Nase ist filigran und vielschichtig: Wildrose, Himbeere, Grapefruitschale, zartes Hefengebäck und ein Hauch von zerdrücktem Stein. Am Gaumen wirkt der Wein geradlinig, animierend und präzise gebaut, mit salziger Mineralität, kühler Frucht und eleganter, kristallklarer Struktur. Der Abgang ist lang, trocken und vibrierend – getragen von einer kompromisslosen Stilistik und spürbarer Tiefe. Der Jefferson ist ein terroirbetonter Metodo Classico von bemerkenswerter Unverfälschtheit. Seine Klarheit, Präzision und innere Spannung machen ihn zu einem charaktervollen Schaumwein mit voralpiner Frische und Nebbiolo-typischer Ausdruckskraft.

Genussempfehlung

Extra nature

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Piemonte

 **Genussreife:** Jetzt - 2030

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Nebbiolo

 **Vino Vario:** 19