

Rarität: Gianni Doglias Top-Barbera.

Rotwein · Italien · Nizza Monferrato · Nizza











Gianni Doglia, Viti Vecchie

2017

Viti Vecchie, Nizza DOCG

CHF 29.00

-  Italien
-  Barbera
-  Jetzt bis 2032
-  16 - 18°C
-  75cl (CT-6)
-  ITA.251357.2017
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



18 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Barriqueausbau 20 Monate

Degustationsnotiz

Der Nizza «Viti Vecchie» aus über 50-jährigen Reben ist definitiv Gianni Doglias Top-Barbera und stammt aus einer der renommiertesten Lagen für Barbera Bricco di Nizza in der Gemeinde Nizza Monferrato. Die relativ junge Appellation Nizza DOCG ein Grand Cru des Barbera d'Asti wurde 2014 offiziell ins Leben gerufen, nachdem sie seit dem Jahr 2000 bereits als erstklassige Unterzone im Anbaugebiet des Barbera d'Asti geführt wurde. Im Gegensatz zu anderen Barbera-Ursprungsbezeichnungen, in denen Komplementärtrauben erlaubt sind, muss ein Nizza immer reinsortig sein. Für die nur 18 Gemeinden umfassende Nizza-Appellation gelten strenge Anforderungen, zum Beispiel in Bezug auf Ertragsmengen, Pflanzdichte oder Ausrichtung der Weinberge. Gianni Doglias Nizza (nur 3'000 Fl. produziert!) startet mit einer frischen und vielschichtigen Nase nach wilden Erdbeeren, getrockneten Blumen, Lavendel, Gewürzen, Rauch und Graphit. Am Gaumen ergänzen Backpflaumen und Espresso das vielseitige Aromenbild des energiegeladenen Nizzas. Der tadellose Barrique-Einsatz (für 20 Monate je 1/3 erste, zweite und dritte Passage) verleiht dem Nizza eine wunderbare Eleganz, das Holz ist perfekt integriert und komplettiert Frische und Frucht des Barberas, alles in höchstem Masse harmonisch. Dieser Wein demonstriert exemplarisch, dass Barbera nicht einfach nur fruchtig sein muss, sondern dass aus dieser vielfältigen Sorte auch komplexe und lagerfähige Gewächse entstehen können. Giannis Nizza «Viti Vecchie» spielt zweifellos in der

Barbera-Champions League. Wir freuen uns schon auf die Partie gegen den Platzhirsch Bricco dell'Uccellone!

Infos zum Produzenten

Gianni Doglia: Moscato d'Asti der Extraklasse. Das Weingut Gianni Doglia ist einer von nur drei Produzenten, die für einen ihrer Moscato d'Asti die Höchstauszeichnung von «3 bicchieri» im «Gambero Rosso» erhalten haben! Diese Schaumweine unterscheiden sich gewaltig von jenen, die es in Italien für wenige Euro in jedem Supermercato gibt. Gianni und seine Schwester Paola führen das Weingut in der 3. Generation und haben ihren Moscato in den letzten Jahren zu einem der besten des ganzen Piemonts gemacht. Hier wird nichts dem Zufall überlassen. Die Reben und der Boden werden nach biologischen Richtlinien bearbeitet, die Lese erfolgt von Hand, was in der Region des Moscato die Ausnahme ist. Auch im Keller wird sehr schonend und sauber gearbeitet. Dadurch entstehen Schaumweine von ungeahnter Frische und Lebendigkeit. Bei der Verkostung wird uns klar: Hier wird das Beste herausgeholt, was die Region zu bieten hat. Zu Beginn sind wir etwas skeptisch, doch nach dem ersten Schluck Moscato d'Asti haben wir alle ein breites Grinsen im Gesicht. Wie kann man einen so lebenswürdigen Wein nicht mögen? Wir sind begeistert! Genau so muss Moscato schmecken - frisch, fruchtig, animierend. Pier Tognini: Die 17/20 sind eine hohe Note, doch ich vergleiche ihn mit anderen Moscato. Und ich muss zugeben, das ist mit Abstand der Beste, den ich je hatte.