



Borgofranco

Riserva
Azienda Vitivinicola Delsignore

Anbaugebiet: Italien / Gattinara DOCG

Rebsorte(n): Nebbiolo

Ausbau / Herstellung: Edeltank

Charakteristik: Jahrgang 2016

Das Rubinrot erstrahlt in einem brillanten, leicht transparenten Ton. Feine Noten von reifen, eingelegten Himbeeren, Preiselbeeren, Pflaumen und Zwetschgen, verfeinert mit einem Duft von Lakritze, erfreuen die Nase. Am Gaumen erlebt man einen eleganten, finessenreichen Körper mit einem schön ausgereiften Tannin und einer frischen, bekömmlichen Säure, die in einem anhaltenden Abgang saftig endet. Ein finessenreicher, eleganter, spannender und saftiger Wein.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Dieser Wein harmonisiert hervorragend mit feinen Schmorgerichten, wie gefüllten Involtini, einem herzhaften Rindsragout oder einem typisch italienischen Brasato. Er lässt sich auch sehr gut zu einem Weichkäse kombinieren und genießen.

Traditioneller Kleinbetrieb

Traditionellerweise werden die meisten Arbeiten auf dem kleinen Weingut Azienda Vitivinicola Delsignore auch heute noch von Hand ausgeführt. Nur so kann die hohe Qualität des Weines garantiert werden. Mittlerweile leitet Stefano Dorelli (im Bild links) den Betrieb und es ist seine Philosophie «den Reben die Möglichkeit zu geben, sich voll und ganz zu entfalten, um das gesamte Potential der Trauben auszuschöpfen». Jeder Jahrgang hat seine eigene Charakteristik und Geschichte.

