Weinkultur seit 1922
vennerhus weine




## La Crotta

Azienda Vitivinicola Delsignore

**Anbaugebiet:** Italien / Gattinara / Coste della Sesia DOC

**Rebsorte(n):** Nebbiolo

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte während mind. 10 Monaten in grossen Eichenfässern.

**Charakteristik:** Jahrgang 2022
Im Glas zeigt sich eine helle, rubinrote Farbe. In die Nasen steigen Noten von Veilchen, roten Beeren und getrockneten Kräutern. Eine angenehme Frische, eine saftige Säure und reife Tannine schmeicheln dem Gaumen. Der Abgang ist leicht mineralisch, geschmeidig und lang. Ein rassiger und gleichzeitig delikater Wein, welcher sich ideal als Essensbegleiter eignet und im Weinkeller von Liebhaber*innen italienischer Weine nicht fehlen darf.
*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Dieser Spanna ist der perfekte Begleiter zur piemontesischer Küche. Sei es ein krätiger Brasato, Tajarin Nudeln mit Ragout oder Carne Cruda.

### 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.



**Vennerhus Weine AG**
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch