

TENUTA SAN PIETRO, Gavi

Als der Mailänder Corrado Alota im Jahr 2002 das historische Weingut San Pietro als Rückzugsort erwarb, war hier nahezu alles verwahrlost. Rund 27 Hektar ungepflegtes, verwildertes Land mit wenig Reben. Schnell wurde aus der Idee, sich vom stressigen Mailänder Berufsalltag hierher zurückzuziehen das Vorhaben geboren, die Tradition früherer Tage als einer der besten und führenden Gavi-Erzeuger wiederzubeleben. Die Tenuta San Pietro befindet sich auf einem der 300 Meter hoch gelegenen Hügel rund um Tassarolo, eine der bedeutendsten Gavi-Gemeinden im Piemont. Die umgebenden Waldungen und Reben betten sich landschaftlich in die Form eines Amphitheaters und sorgen für ein hervorragendes Mikroklima. Inzwischen sind 30 Hektar der sehr kalkreichen Böden hauptsächlich mit Cortese, der Gavi-Traube, bestockt. Ein kleiner Teil der Weinberge wurde mit autochthonen, also lokalen Rebsorten wie Albarossa, Barbera und mit der sehr seltenen Rebe Nibio bepflanzt, um diesen alten Rebsorten zu neuem Ansehen zu verhelfen. Die neu angelegten Rebstöcke werden seit 2006 nach biodynamischen Gesichtspunkten bewirtschaftet. Sie verleihen der Landschaft ein generöses, naturbelassenes Aussehen. Durch die biodynamische Kultivierung konnte die Qualität der Weine deutlich gesteigert werden. Der Ausbau der Weine findet sehr schonend und naturbelassen mit eigenen Hefekulturen statt. Auch der Einsatz von Schwefel ist auf ein Minimum reduziert. Das besondere Mikroklima, mit deutlich maritimem Einfluss, lässt auf den stark lehmig-kalkhaltigen Tuffsteinböden die Produktion von außergewöhnlichen, mineralischen und aromenreichen Weinen zu.



Gavi San Pietro 2023

Der Gavi San Pietro - reinsortig aus der Sorte Cortese - stammt von den kalkreichen Böden in Tassarolo, dem wohl besten Terroir im ganzen Anbaugebiet Gavi. Er wird im Edelstahl ausgebaut und wirkt so sehr reintönig, klar und sauber in Frucht und Aromatik. Der Nase offeriert er Lust machende frische Noten von Aprikose, Zitrus, Weißdornblüten und Pfirsich, mit feinen Terroirnoten und einem Hauch Minze. Am Gaumen ist er sehr ungemein animierend, erfrischend, feingezeichnet, ziseliert und elegant mit angenehmer, herrlich ausgewogener Säure. Im Finale mineralisch, ja fast salzig nachklingend, dabei mit zarten exotischen Noten. Dieser exzellente BIO-Gavi ist eine Klasse für sich!



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	