

Deltetto, Canale (Piemont)

Alta Langa Brut DOCG

Jahrgang	2022
Produzent	Deltetto
Region	Piemont
Alkoholgehalt	12.5% vol.
Traubensorten	55% Pinot Nero, 45% Chardonnay

Vinifikation

Nach der sanften Pressung der Trauben erfolgt die kontrollierte Fermentation im Edelstahltank. Anschliessend gelangt der Grundwein in die Flasche, wo die zweite Gärung, während 30 Monaten auf der Hefe stattfindet. Nach der Entfernung der Hefe (dem Degorgieren) wird dem Wein die nötige Dosage beigefügt.

Unsere Degustationsnotiz

Brillantes Strohgelb. Köstlicher Millesimato mit feiner und anhaltender Perlage. In der Nase breit, komplex und tiefgründig mit Noten von Hefe, frisch gebackenem Brot und zarten blumigen Noten. Das Ganze wird begleitet von Aromen von reifen Zitrusfrüchten. Im Gaumen vielschichtig, vollmundig, elegant und intensiv, mit einer lebendigen Struktur und einem sehr langen mineralischen Nachgeschmack.

Deltetto

Der sympathische und bescheidene Antonio Deltetto übernahm im Jahr 1977 den Familienbetrieb und wandelte die damalige Handelskellerei in ein reines Selbstkelterunternehmen um. Mittlerweile umfasst das Weingut über 21 Hektar Rebland. Das Hauptaugenmerk liegt auf dem weissen Superstar Arneis, aber auch bei den Rotweinen zeigen die Deltettos gesunden Ehrgeiz und viel Können. Heute führen die Kinder Carlo, Cristina und Claudia die Familientradition fort - im Einklang mit der Natur, wie es ihnen ihr Grossvater Carlo (liebevoll «Carlin» genannt) gelehrt hat.



Passend zu

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch