



Stefanino Morra, Castellinaldo d'Alba (Piemont)

Arneis Roero DOCG

Jahrgang	2024
Produzent	Stefanino Morra
Region	Piemont
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	100% Arneis

Vinifikation

Die Trauben werden durch sanftes pneumatisches Pressen mit Trockeneis und durch kaltes Dekantieren des Mostes im Keller verarbeitet. Die Gärung findet im Stahltank während 5 Monaten statt, danach lagert der Wein noch zwei Monate in der Flasche.

Unsere Degustationsnotiz

Glänzendes Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sehr vielschichtig, floral und mineralisch, mit Noten von Birnen, etwas Bergamotte, reifen Zitrusfrüchten und Honig, dazu gesellt sich eine feine Würze. Im Gaumen einladend erfrischend. Mit viel Saft und Schmelz, immer elegant. Die Noten aus der Nase wiederholen sich im Gaumen. Perfekt integrierte und unterstützende Säure, herrliche Textur.

Stefanino Morra

Die Geschichte der Familie Morra ist seit fast einem Jahrhundert eng mit dem Land verwoben. In den 1920er Jahren fügte Familienoberhaupt Stefano den Weinanbau zu den traditionellen Aktivitäten des Obstanbaus (Castellinaldo war berühmt für seine hervorragenden Pfirsiche) und der Viehzucht hinzu. Nach dem Zweiten Weltkrieg steigerte sein Sohn Antonio die Traubenproduktion und die kleine Weinkellerei im Zentrum des Dorfes begann mit der Produktion von Wein in Korbflaschen; sogenannten Demijohns. (Barbera, Dolcetto, Nebbiolo und ein ungewöhnlicher trockener Brachetto). Mitte der 1980er Jahre begann Antonios Sohn Stefanino einen Teil des Weins in Flaschen abzufüllen und erstmals zu verkaufen. Der erste Arneis wurde 1990 etikettiert. Im folgenden Jahr wurde das gesamte Unternehmen in ein neues Gebäude etwas ausserhalb des Dorfes verlegt. Stefanino erweiterte mit Hilfe seiner Frau Edda und seines Schwagers Gianni Olivero die Rebfläche und das Weinsortiment mit Fokus auf höchste Qualität. Jetzt engagiert sich die nächste Generation, vertreten durch Luca und Erica.



Passend zu

