VON SALIS




Alpi Retiche IGT Passito

# Mamete Prevostini Vertemate Vino Passito 2023

## CHF 40.50

- 50cl
- 13%
- Valtellina
- Gewürztraminer, Riesling
- AN 8694523

**Degustationsnotiz**
Elegante Aromen mit Nuancen von reifem Obst, Aprikose und Pfirsich. Am Gaumen mit typischer Melonenaromatik vom Gewürztraminer und der kräftigen Struktur des Rieslings mit angenehmer Mineralität und dem Nachgeschmack von kandierten Früchten und Honig.

**Herstellung**
Die Trauben werden in Kisten gesammelt und in der Trockenkammer über 4 Monate rosiniert, es folgen eine leichte Pressung, dann Gärung und Ausbau auf den Hefen in Eichenfässern über 12 Monate.

**Trinkreife**
Jahrgang + 15 Jahre

**Geniessen zu**
Eine wunderbare Begleitung zum Dessert – von leichten und fruchtigen Cremes bis hin zu süssem Gebäck und schwereren Süssspeisen. Harmoniert hervorragend mit verschiedenen Blauschimmel-Käsesorten – von Gorgonzola über Roquefort bis hin zu Blue Stilton.

**Produzent**
Die Geschichte der Familie Prevostini ist seit mehr als 70 Jahren mit der Welt des Weins verbunden. Nach dem zweiten Weltkrieg wurden Trauben, insbesondere Nebbiolo in der lokalen Varietät Chiavennasca, angebaut und verkauft. Mit einem kleinen Anteil der Trauben wurde für den Eigenkonsum, für die Nachbarn und die lokalen Restaurants Wein produziert. Seit 1998, als Mamete seine Lehr- und Wanderjahre, mitunter auch bei Casimiro Maule (Weingut Nino Negri) abgeschlossen hatte, ging es steil bergauf mit der Qualität und der Breite seines Sortiments. Das gesamte Sortiment vom einfachen Nebbiolo Botonero, über die Lagenweine Sassella und Inferno bis hin zum noblen Albareda Sforzato brilliert mit Finesse, Eleganz und einem charaktervollen Terroir-Ausdruck der Valtellina. Die Nebbiolo-Weine der Cantina Mamete Prevostini erhalten regelmässig Auszeichnungen von bedeutenden Weinkritiker. Seit vielen Jahren führt er das Consorzio Tutela Vini di Valtellina als Präsident und Ihm ist es zu verdanken, dass die Valtellina heute an den wichtigsten europäischen Weinmessen präsent ist. Noch ein Geheimtipp ist das Restaurant seiner Schwester, welches gleich an den Weinkeller grenzt: das Ristorante Crotasc. An lauen Sommerabenden wird dort viel mehr Schweizerdeutsch als Italienisch gesprochen.




# Mamete Prevostini Vertemate Vino Passito 2023

**Region**

Wenn es um grosse Weine aus Italien geht, führt kein Weg an der Region Valtellina vorbei. Eingebettet in die Alpenlandschaft der Lombardei, hat sich Valtellina in den letzten Jahrzehnten als eine der grossartigsten Weinregionen des Landes etabliert. Dabei reicht der Ursprung dieser Erfolgsgeschichte bis ins Jahr 1985 zurück, als die erste grosse Welle der internationalen Anerkennung mit dem Anstieg der Qualität und Beliebtheit der hier produzierten Weine begann. Heute erstreckt sich das Weinbaugebiet Valtellina über etwa 1.500 Hektar und produziert jährlich eine feine Menge an Rotweinen, die sich insbesondere durch ihre Eleganz und Komplexität auszeichnen. Die Hauptrebsorte in Valtellina ist der Nebbiolo, auch bekannt als Chiavennasca in dieser Region, der
die charakteristischen Aromen von roten Beeren, Gewürzen und Blumen entfaltet. Ergänzt wird das Repertoire durch kleinere Mengen an Pinot Noir und anderen regionalen Sorten. Die besondere geographische Lage – in einer steilen, terrassierten Umgebung entlang des Flusses Adda, auf Höhenlagen zwischen 300 und 900 Metern über dem Meeresspiegel – sowie die einzigartigen Böden aus Schiefer und Mergel bieten ideale Bedingungen für den Weinbau.
Zu den renommierten Bezeichnungen der Region gehören der Valtellina Superiore DOCG, der sich durch seine Komplexität und Tiefe auszeichnet, und der Sforzato di Valtellina DOCG, ein kraftvoller,
auf natürliche Weise vergorener Wein, der das volle Potenzial der Nebbiolo-Traube ausschöpft. Nebst diesen grossen Rotweinen gibt es auch wenige aber hochinteressante Weissweine, hergestellt aus Chardonnay-Trauben. Mittlerweile zählt die Region Valtellina zu einer der wichtigsten Weinbauregionen Italiens, die sich
insbesondere durch ihre Spitzenweine auszeichnet, welche ganz klar dem kompromisslosen Handwerk geschuldet sind.