

# Rio Del Lupo



## MONFERRATO ROSSO 100 % Nebbiolo

### HERKUNFT

Rio Del Lupo, so heißt die Azienda Agricola di Malte Wandel nach einem kleinen Flüsschen, das das Anwesen begrenzt. Das Weingut gehört zu der kleinen Berggemeinde Loazzolo in der Provinz Asti, im Herzen des Monferrato im Piemont in Norditalien. Das für seine Trüffeln berühmte kleine Städtchen Alba liegt ganz in der Nähe. Auch die Piemontkirsche ist hier heimisch, die mit Schokolade überzogen zu einer der vielen regionalen Köstlichkeiten zählt. Dominiert wird die Region vom Weinbau.

Nebbiolo ist eine uralte Rebsorte, wahrscheinlich die älteste im Piemont. Die schon in der Antike als Edelrebe bekannte Rotweintraube, auch Grundlage des Barolo und des Barbaresco, gedeiht aufs Optimale auf den kalkhaltigen Böden im weiten Hügelland des Monferrato und in der Langhe. Sie reift spät, wird erst im Oktober gelesen und liefert einen ausdrucksstarken, tanninhaltigen Wein.

Auf Rio del Lupo werden seit Jahrzehnten vor allem Trauben für Moscato, Brachetto und Dolcetto angebaut, ertragssichere Traditionsweine. 2006 wagten sich die neuen Besitzer an das Experiment der Wiederbelebung der Arnäis-Kultur – mit Erfolg: Seit 2009 gibt es ihren DOC-Wein Monferrato Bianco, bestehend zu 100 % aus Arnäis-Trauben. Aber da sie auch die im Piemont heimischen Nebbiolo-Weine besonders schätzen, und Lage und Bodenart in Rio del Lupo auch für diese Traube geeignet schienen, wagte man 2006 auf einem halben Hektar des Weingutes auch den Nebbiolo-Anbau. Drei Jahre Zeit benötigten die jungen Pflanzen, bis ihre Trauben 2009 im Spätherbst erstmals für die Herstellung des edlen roten Tropfens gelesen werden konnten: Nach zwei Jahren Reifezeit kam er 2011 in die Flaschen - als DOC Monferrato Rosso, bestehend zu 100 % aus Nebbiolo-Trauben.

### WEINBERG

Der erste Jahrgang 2009 des neuen Monferrato Rosso bestätigt, dass auch das Mikroklima in der Region um Loazzolo den Nebbiolo besonders begünstigt. Die Azienda Agricola di Malte Wandel produziert auch ihre Nebbiolo-Trauben auf einem südwestlich ausgerichteten Hang, der etwa 360 Meter über dem Meeresspiegel liegt. Diese exponierte Lage garantiert nahezu ganztägig volle mediterrane Sonne, abgemildert an vielen Tagen durch den für die Gegend typischen milchigen Dunst: „nebbia“. Dieser gibt dem Nebbiolo seinen Namen.



Azienda Agricola Malte Wandel

Regione Ronconuovo, 13 – 14050 Loazzolo (AT) – Partita IVA 01325570057

e-mail: [info@rio-del-lupo.de](mailto:info@rio-del-lupo.de), website: [www.rio-del-lupo.de](http://www.rio-del-lupo.de)

## PRODUKTION

Die Weinernte beginnt in Rio del Lupo in der Regel gegen Anfang September, wenn die Arnëis -Trauben als erste ihre volle Reife erreicht haben, noch vor den roten Rebsorten, die danach gepflückt werden. Als letzte im Reigen kommen die Nebbiolotrauben – handverlesen – in die roten Kisten. Das kann Mitte Oktober werden. Danach kehrt Ruhe im Weinberg ein.

Nach der Ernte werden die Nebbiolo-Trauben von dem im nur wenige Kilometer entfernten Santo Stefano Belbo ansässigen, sehr erfahrenen Winzer Sergio Grimaldi im Auftrag der Azienda Agricola di Malte Wandel vinifiziert. Auf Cà du Sindic wird nach modernsten Verfahren gepresst und gekeltert und der noch junge Rotwein in riesigen, temperatur-kontrollierten Edelstahl tanks zwei Jahre lang weiter verarbeitet.

## GESCHMACKSRICHTUNG

Wenn unser Monferrato Rosso dann schließlich in Flaschen abgefüllt ist, benötigt er nochmals einige Monate Ruhe, bis er sein spezielles unverkennbares Aroma vertieft hat und sich zu einem aromatischen, trockenen Rotwein entwickelt. Er besticht durch einen herrlich erdigen Mandelduft, der auch an Trüffel denken lässt. Nebbiolo-Weine entfalten ihren vollen Geschmack erst nach ein paar Jahren. Sie sollten daher auf keinen Fall zu früh genossen werden. Unser Monferrato Rosso macht etwa 6 Monate nach der Abfüllung für 3-5 Jahre Freude. Dann ist er ein kräftiger, trockener Wein mit angenehmer Säure und Anklängen an Tabak und Bitterschokolade.

## GASTRONOMIE-TIPP

Der Monferrato Rosso ist ein Wein für alle Jahreszeiten und viele Gelegenheiten. Er passt zu Lammgerichten und anderem dunklen Fleisch, zu Pasta mit intensiven Saucen und natürlich zu Käse. Auch einen Nachtisch mit dunkler Schokolade kann er sehr gut begleiten.

## ÖNOLOGISCHE BESONDERHEITEN

Alkoholgehalt 13,5 %; Säureanteil 5,2 g/l;

## VERPACKUNG

6 Flaschen - 75 cl - pro Karton.



Azienda Agricola Malte Wandel

Regione Ronconuovo, 13 – 14050 Loazzolo (AT) – Partita IVA 01325570057

e-mail: [info@rio-del-lupo.de](mailto:info@rio-del-lupo.de), website: [www.rio-del-lupo.de](http://www.rio-del-lupo.de)