



Nascetta

Ihre angestammte Heimat hat die Nascetta seit Jahrhunderten in den Langhe, heute kommt sie allerdings nur noch auf wenigen Hektar im Gemeindegebiet von Novello vor. Lange Zeit wurde sie süß vinifiziert und mit Moscato verschnitten. Inzwischen hat man ihr Potenzial für den trockenen Ausbau erkannt, ab dem Jahrgang 2010 firmiert sie als Langhe Bianco DOC. Ein Wein aus Nascetta nimmt durch seine intensive Blume nach Zitrusfrüchten, Sommerkräutern und mineralischen Noten gleich für sich ein, am Gaumen sorgt eine rassige Säure für Vitalität.

Valter Fissore, Weingut Elvio Cagno, Novello

1994 sammelte Valter Fissore vom Weingut Elvio Cagno in verschiedenen Weinbergen rund um Novello alle Nascetta-Trauben, derer er habhaft werden konnte, und kelterte daraus erstmals 1000 Flaschen reinsortigen Nascetta, von dessen Potenzial er überzeugt war. Aus 1000 Flaschen wurden 12000. «Die Weine sind gut strukturiert und mineralisch, ihre knackige Säure verleiht ihnen Langlebigkeit», sagt Fissore, der sie als Begleiter zu Fischgerichten und hellem Fleisch empfiehlt.

Anas-Cetta 2009

Nascetta

15.5

Elvio Cagno

Anas-Cetta 2009

Kommentar: Intensive Aromatik nach Zitronen, Sommerkräutern und exotischen Früchten; stoffig am Gaumen, getragen von einer feinen Mineralität und rassischer Säure, anhaltender Abgang, opulent-fruchtig. Idealer Begleiter zu Fischgerichten und hellem Fleisch. 2011 bis 2013

Preise:

CH: 15 bis 30 Franken

DE: 10 bis 20 Euro