

Degubox „Weißweine aus dem Piemont“

Drei klassische piemontestische Weißweine von Deltetto (Canale d'Alba)
im Laden Degubox für 29,50 € (statt 34,70 EUR)

Gavi di Gavi D.O.C.G 2016/2017 (Folgejahrgang)

Helles Strohgelb; blumiger Duft; trocken und erfrischend mit fruchtigem Charme;
im Abgang zarte Noten von Zitrusfrüchten; schöne, ausgewogene Säure, sehr
harmonisch; 100% Cortese-Traube; Fermentation bei 18°C im Edelstahltank

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,40 €, im Café 0,1 l 4,00 €

Weinberg: Gemeinde Gavi

Ertrag: 60 hl/ha

Serviertemperatur: 9°C

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten



Favorita »Servaj« D.O.C. 2017

Auslese-Lagenwein; strohgelb; delikates Bukett von Orangenblüten; vollfruchtig,
würzig und weich, prägnante, gute Säure; mittlerer Körper; 100% Favorita; Fermentation
bei 18°C im Edelstahltank

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,40 €, im Café 0,1 l 4,00 €

Weinberg: Einzellage Sarvaj, Gemeinde Castellinaldo, 17 Jahre alte Rebstöcke

Ertrag: 60 hl/ha

Serviertemperatur: 9°C

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen und Krustentieren



Roero Arneis »Daivej« D.O.C.G. 2016 (Folgejahrgang 2017, dann kontrolliert biologisch)

Auslese-Lagenwein; strohgelb; charmante Noten von Äpfeln und exotischen Früchten;
trocken und erfrischend, sehr ausgewogene Säure, elegante Struktur; 100% Roero
Arneis; Fermentation bei 18°C im Edelstahltank

Unser Ladenpreis: 0,75 l 11,90 €, im Café 0,1 l 4,00 €

Weinberg: Einzellage Daivej, Gemeinde Canale, 17 Jahre alte Rebstöcke

Ertrag: 55 hl/ha

Serviertemperatur: 10°C

Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen, »Primi Piatti«, Spargel und Fischgerichten



Hintergrundwissen Degubox

Gavi

DOCG für trockenen Weißwein und Spumante in der italienischen Region Piemont, die nach der gleichnamigen Gemeinde benannt ist. Die Zone umfasst über 1.200 Hektar Rebfläche in den Gemeinden Bosio, Capriata 'Orba, Gavi, Carrosio, Francavilla Bisio, Novi Ligure, Parodi, Pasturana, San Cristoforo, Serravalle Scrivia und Tassarolo im Südosten der Provinz Alessandria an der Grenze zu Ligurien. Weinbau in Gavi ist schon 972 dokumentarisch bezeugt. In den 1950er-Jahren wurde von Vittorio Soldati auf seinem Weingut La Scolca der „Gavi di Gavi“ kreiert, der sich dann in den 1970er-Jahren zum Kultwein entwickelte.

Der Weißwein erhielt bereits im Jahre 1974 den DOC-Status und wurde im Jahre 1998 in den DOCG-Rang erhoben. Auf dem Flaschen-Etikett wird der Wein auch als Cortese di Gavi und bei den nahe der Gemeinde Gavi produzierten Weinen als Gavi di Gavi (Gavi von Gavi) bezeichnet. Der säurebetonte, fruchtige Wein mit herbem Geschmack und Zitronenaroma wird sortenrein aus der Sorte Cortese (hier auch Courteisa) gekeltert. Er muss zumindest 10,5% vol Alkoholgehalt aufweisen. Es gibt auch eine Spumante-Version.

Im Jahre 2010 wurden zwei neue Riserva-Typen eingeführt, für beide gelten niedrigere Ertragsgrenzen. Es muss immer die Lage (Vigna), aus der die Trauben stammen, angegeben sein. Der Gavi Riserva muss zumindest 11% vol Alkoholgehalt aufweisen. Er muss ein Jahr lagern, davon sechs Monate in der Flasche.

Favorita

Die Sorte (auch Favorita d'Alba) wird in kleinen Beständen in den Roero- und Langhe-Bergen der italienischen Region Piemont kultiviert. Eine Verwandtschaft mit der Vermentino wird vermutet. Sie erbringt säurebetonte Weine mit Zitrusnoten, die vor allem für Cuvées verwendet werden. Deltetto ist eine der wenigen Kellereien, die die Favorita reinsortig ausbaut. Die Sorte wird auch als Tafeltraube genutzt.

Roero

DOCG für trockenen Rot-, Weiß- und Schaumwein in der italienischen Region Piemont. Die DOCG-Klassifizierung erfolgte im Jahre 2005. Die nach der gleichnamigen Landschaft benannte Zone in den Roero-Bergen umfasst rund 700 Hektar Rebfläche am linken Ufer des Flusses Tannaro. Der Roero (Rosso) wird aus Nebbiolo (95-98%), Arneis (2-5%), sowie anderen zugelassenen roten Sorten (bis 3%) gekeltert. Der Mindest-Alkohol-Gehalt beträgt 12,5% vol. Er muss zumindest 20 Monate reifen, davon sechs Monate im Holzfass. Mit 32 Monaten Reifung (davon sechs Monate im Holzfass) darf er sich Riserva nennen. Der Roero Arneis (Bianco) wird zu 100% sortenrein aus der Arneis gekeltert; der Mindest-Alkoholgehalt beträgt 11% vol. Der Roero Arneis Spumante muss zumindest 11,5% vol aufweisen.

Portrait Weingut Deltetto

Carlo Deltetto sen. gründete sein Weingut in den frühen 50er Jahren des letzten Jahrhunderts in Canale, im Herzen des malerischen Roero-Gebietes, das von dem Weinanbaugebiet der Langhe geologisch durch den Fluß Tannaro getrennt wird. Er hatte sich von Anfang an zum Ziel genommen, die selteneren und unbekannteren Rebsorten wie Arneis und Favorita in den besten Lagen anzubauen und zu vinifizieren.

Ende der Siebziger Jahre brachte Carlos Sohn Antonio (Tonino) bei seinem Eintritt neue Impulse in den väterlichen Betrieb. Er brachte sich auf den neuesten internationalen Stand der Weintechnik und experimentierte mit neuen Methoden der Weinbereitung und Verfeinerung, wie zum Beispiel der thermokontrollierter Gärung. Jeder Teil des Prozesses, angefangen mit der Selektion der Trauben aus den familieneigenen Weinbergen bis zur Arbeit im Keller, dient dem Ziel, die traubentypischen organoleptischen Merkmale und das Terroir so deutlich wie möglich herauszuarbeiten. Nicht umsonst haben Tonino Deltetto und seine Frau Graziella die Solidität zum Leitmotiv ihrer Kellerei gewählt. Antonio bewirtschaftet die Weinberge schon länger biologisch, nun wird bei einigen Weinen der Schritt zum zertifizierten biologischen Weinbau gemacht. Der erste ist der Roero Arneis aus dieser Verkostung!

Vor einigen Jahren ist ihr Sohn Carlo jr. aktiv in den Betrieb eingetreten, und auch die vierte Generation ist mit Tochter Lidia schon krabbelnd im Weinberg unterwegs.

Inzwischen werden von den Deltettos 21 Hektar Weinberge bewirtschaftet. Die Jahresproduktion liegt bei 180.000 Flaschen.