



Martel.
Wein genießen.

Ventum 2018

Sforzato di Valtellina DOCG
Convento San Lorenzo



Nebbiolo



2018



Lombardei



Veltlin



Italienische Speisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen,
Rotes Fleisch



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



15.50 % Vol.



schwerer Wein



Convento San Lorenzo

Zum Wein


Dieser eindruckliche Sforzato stammt aus den höchsten Lagen des Convento San Lorenzo. Auf über 600 Metern über Meer entstehen im bekannten Sassella-Produktionsgebiet Weine, die Kraft und Fülle mit Eleganz verbinden. Die Nebbiolo-Trauben für diesen Wein lagern - vergleichbar mit der Produktion des Amarone - zuerst rund 100 Tage in gut belüfteten Räumen. Ab Mitte Januar des Folgejahres startet die Vinifikation der geschrumpften Trauben. Durch diese Methode erreicht man eine höhere Konzentration und eine intensivere Aromatik. Den Ventum Sforzato dominieren Noten von roten Beeren, reifen Kirschen und Würze.

Winzerportrait Convento San Lorenzo





Mamete Prevostini, Besitzer


Weingut

 2018


 8 ha

 Besitz: Mamete Prevostini
Gutsleitung: Mamete Prevostini
Weinbereitung: Mamete Prevostini

 Rot: Nebbiolo

 Sand

Anbau

 konventionell

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Mamete Prevostini ist ein qualitativer Leader im Veltlin. In dieser spektakulären, von langen Trockenmauern terrassierten Landschaft setzt Mamete Prevostini Massstäbe für Qualität und zeitgemässe Stilistik.

Einzigartig

Das Besondere von Mamete Prevostini ist die ganzheitliche Perspektive für die Region, die heute extrem zerstückelt ist. Für die Fläche von 1 ha sind teilweise rund 40 Verträge notwendig. Nebbiolo wird im Veltlin bewusst anders interpretiert als im Piemont. Weicher, verspielter, zugänglicher und früher offen. Diese stilistische Handschrift verleiht den Weinen Eigenständigkeit.

Überblick

Das Weingut wurde vor rund 20 Jahren gegründet und trägt den Namen seines Besitzers. Die Böden sind mehrheitlich sandig und werden häufig mit jenen von Barbaresco verglichen. Sie tragen zu einer feingliedrigen Tanninstruktur und aromatischen Präzision bei. Im Rebberg wie im Keller wird mit Liebe und Sorgfalt gearbeitet. Sauberkeit ist zentral. Die aromatische Klarheit der Weine ist Ausdruck dieser konsequenten Arbeitsweise. Die Stilistik ist modern, klar und präzise. Ziel ist es, die Herkunft des Veltlins neu zu definieren und bestehende Vorurteile zu überwinden.

Emotionen

Wir erleben Convento San Lorenzo als Projekt der besonderen Art. Ein magischer Ort mit Verbindung zur Schweiz. Die Weine zeigen, dass Sassella auch anders gelesen werden kann. Sie sind präzise, saftig und von grosser Klarheit.

«Weine aus einem magischen
Ort im Veltlin.»

— Martel über Convento San Lorenzo

Impressionen

