

PLOZZA I.G.T.



Als wir den «Plozza» der Presse vorgestellt haben, schrieb eine Journalistin: «Die Weinmacher bei Plozza sind Komponisten der modernen Weinwelt. In regelmäßigen Abständen lancieren sie Kreationen, die völlig neue Geschmackserlebnisse offenbaren. Dieser Wein ist eine wuchtige Hommage an die Nebbiolotraube des 21. Jahrhunderts.»

Was macht ihn so speziell? So anders? Zum einen ist es die ausgesuchte Traubenqualität. Denn die Nebbiolotrauben des «Plozza» stammen alle von 50- bis 60-jährigen Rebstöcken und wurden vor der Pressung – wie bei der Sforzato-Produktion – getrocknet. Zum anderen reift er 24 Monate in neuen Barriques. Das Besondere; wir füllen den «Plozza» zweimal in neue Barriques. Wir nennen das 200% Barrique. Dieses Verfahren macht nur dann Sinn, wenn die Trauben von höchster Qualität sind und genügend Aromatik mitbringen, sodass der «Holzgeschmack» nie die Führungsrolle übernehmen kann. Die Röstaromen werden so sanft von einer äusserst intensiven Frucht umhüllt.

Der «Plozza» ist ein Wein für ganz spezielle Genussmomente. Mit seinen 15.5% Alkoholgehalt ist er kein Wein, den man eben mal so schnell trinkt. Er verlangt nach Zeit, Musse, grossen Burgundergläsern und einem Gaumen, der sich gerne lange und intensiv von einem Wein verführen lässt.

Dopo aver assaggiato il «Plozza», in occasione di una presentazione alla stampa, una giornalista ha scritto: «Nel panorama dei vini moderni, i viticoltori della Plozza Vini possono ritenersi dei veri artisti. A scadenza regolare propongono creazioni che sciolgono il palato con sapori fino ad oggi sconosciuti. Questo vino è un prestigioso omaggio al Nebbiolo del 21esimo secolo.»

Cos'è che lo rende così speciale? Così diverso? Indubbiamente l'ottima qualità dell'uva Nebbiolo utilizzata. Per la produzione del «Plozza» vengono vinificati esclusivamente grappoli maturati su piante quasi secolari che prima della torchiatura – come già accade per lo Sforzato – vengono lasciati appassire. Non meno importante l'affinamento che si protrae per 24 mesi in legno vergine. La particolarità? Il «Plozza» viene travasato per ben due volte in Barriques nuove; per questo motivo noi lo chiamiamo anche il 200% Barrique. Un metodo che funziona esclusivamente se l'uva utilizzata è di prima qualità e dalle caratteristiche marcate così che i tannini non possano mai prevalere. La straordinaria intensità del frutto inebria così la delicatezza degli aromi di tostatura.

Il «Plozza» è un vino per attimi di piacere molto particolari. Con il suo 15.5% di contenuto alcolico non è certo un vino da bere frettolosamente. Richiede tempo, passione, grandi calici burgundy e la compagnia di una persona che ama lasciarsi sedurre lentamente.

Anbauggebiet:	Valtellina
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	15.5 % vol.
Lagerfähigkeit:	30 Jahre
Trinktemperatur:	18 - 20° C
75 cl	CHF 89.00

Zona di coltivazione:	Valtellina
Vitigno:	Nebbiolo
Gradazione alcolica:	15.5 % vol.
Capacità di conservazione:	30 anni
Servire alla temperatura:	18 - 20° C
75 cl	CHF 89.00

Growing area:	Valtellina
Type of grape:	Nebbiolo
Alcohol content:	15.5 % vol.
Shelf life:	30 years
Drinking temperature:	18 - 20° C
75 cl	CHF 89.00

When we introduced our «Plozza» to the press a journalist wrote: «The winemakers of Plozza are true composers of the modern world of wine. On a regular basis, their new launches prove to be real revelations in terms of taste. This wine is a powerful tribute to the Nebbiolo grape of the 21st century.»

What makes it so special? So different? First of all, its exceptional grape quality. The «Plozza» Nebbiolo grapes grow on 50 to 60 year-old vines which we dry before pressing – similar to the production of Sforzato. On the other hand, it matures for 24 months in new barriques. The special feature: we fill our «Plozza» into new barriques twice. This is what we call 200% barrique. This method only makes sense if you use top-quality grapes with sufficient aroma so that the «note of wood» does not turn into an overpowering leading flavour. The roasting flavours are thus delicately embedded in a particularly intense fruit aroma.

«Plozza» wine is a special treat for very special moments. With its alcohol content of 15.5% it is no wine to be consumed quickly, just like that. It requires time, leisure, large Burgundy wine glasses and a palate for long-lasting, intense wines.