



Intrigo

Anbaugebiete: Valtellina und
Bündner Rheintal

Traubensorten: 60 % Nebbiolo
40 % Pinot Noir

Alkoholgehalt: 14 % vol.

Lagerfähigkeit: 10 – 12 Jahre

Trinktemperatur: 18 – 20° C

Zona di coltivazione: Valtellina e
Bündner Rheintal

Vitigno: 60 % Nebbiolo
40 % Pinot Noir

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Capacità di conservazione: 10 – 12 anni

Servire alla temperatura: 18 – 20° C

Growing area: Valtellina and
Bündner Rheintal

Type of grape: 60 % Nebbiolo
40 % Pinot Noir

Alcohol content: 14 % vol.

Shelf life: 10 – 12 years

Drinking temperature: 18 – 20° C

Der «Intrigo» ist eine Assemblage aus 60% Nebbiolo-Trauben aus dem Veltlin und 40% Pinot Noir von Cottinelli Weinbau aus dem Bündner Rheintal. Beide Sorten werden unabhängig voneinander gekeltert. Nach der Vereinigung reift der «Intrigo» während einigen Monaten in Barriques, ehe er zur Flaschenlagerung abgefüllt wird.

Was Chandra Kurt sagt:

Plozza lässt mit dem «Intrigo» zwei Primadonnen auf die Bühne, die einzeln so ausdrucksstark und einzigartig sind, dass sogar von zwei önologischen Diven gesprochen werden kann. Pinot Noir und Nebbiolo sind zwei Trauben, die farblich eher zurückhaltend sind. So leuchtet der Wein denn auch mit einem hellen Purpurrot. Kaum riecht man am Glas, wird die Nase vom Charme der Pinot Noir Traube begrüßt. Es duftet herrlich fruchtig nach Walderdbeeren, Cassis und Pfeffer. Im Gaumen übernimmt der Nebbiolo die Bühne. Seine feinen, leicht staubigen Gerbstoffe mischen sich mit blumigen Noten, die an Veilchen und verblühte Rosen denken lassen. Das Finale ist gezeichnet von Eleganz, Finesse und Intellekt – drei Eigenschaften, die die Basis von grossen Pinot Noir und Nebbiolo Weinen ist. Um ihre wahre Grösze zu zeigen, brauchen sie Zeit, um sich zu entfalten.

«Intrigo» è un assemblaggio utilizzando il 60% di uve Nebbiolo della Valtellina e il 40% di uve Pinot Noir dei vigneti Cottinelli, situati nella Signoria. Le due uve sono vinificate separatamente. Dalla loro successiva unione nasce «Intrigo», che viene messo a maturare per alcuni mesi in barrique, prima di essere travasato in bottiglia, dove proseguirà l'affinamento.

L'opinione di Chandra Kurt:

Con «Intrigo» la Plozza Vini mette in scena due primadonne, due uve così straordinarie e piene di carattere che non mi sembra eccessivo parlare di due autentiche dive in ambito enologico. A livello cromatico il Pinot Noir e il Nebbiolo risultano moderati: anche «Intrigo», infatti, è di un delicato rosso porpora. Ma basta accostare il naso al bicchiere per essere travolti da tutto lo charme del Pinot Noir: subito si sprigionano meravigliosi sentori fruttati di fragoline di bosco, ribes nero e pepe. Al palato è il Nebbiolo a prendere la scena. I suoi tannini, delicati e leggermente polverosi, si mescolano a note fiorite, che ricordano le violette e le rose appassite. Il finale si distingue per eleganza, finezza e intelletto, tre doti tipiche dei grandi vini Pinot Noir e Nebbiolo, che necessitano di tempo per svelare appieno la loro grandezza.

The «Intrigo» is an assemblage made of 60% Nebbiolo grapes from Veltlin and 40% Pinot Noir of Cottinelli viticulture from the Buendner Rhine Valley. Both varieties are pressed separately. After the unification of the vintage, the «Intrigo» ages in barriques for several months before being bottled for further ageing.

Chandra Kurt explains:

With «Intrigo», Plozza uses two prima donnas that are so expressive and unique on their own that one could even speak of two oenological divas. The Pinot Noir and Nebbiolo grapes are rather light in colour. Thus, the wine has a light, crimson shine to it. The charm of the Pinot Noir grape welcomes you when you take your first whiff, with its wonderful, fruity scent of wild strawberries, blackcurrants and pepper. On the palate, the Nebbiolo takes centre stage. Its delicate, slightly dusty tannins mix with floral notes reminiscent of violets and withered roses. The finale is marked by elegance, finesse and intellect – three characteristics that form the basis of great Pinot Noir and Nebbiolo wines. They need time to unfold their true greatness.