



Deborah e Federico



Esclusiva Italia

1.800 c.a.

- 1 ha; Nebbiolo, Neyret, Pignet, Ner d'Ala
- 0,1 ha; Erbaluce

2016

« Sumié » Vino Rosso (fu Kraema)

Rosso

Secco

quantità limitata

LA GRANDE MURAGLIA

“Questo nuovo arrivato, che Federico e Debora hanno creato dopo essere andati a recuperare con certissima minuzia pezzi di vigneto arrampicati tra sassi poderosi, non si può, ancora, chiamare Carema, essendo stato vinificato fuori dal comune, ma lo sarà dall'annata 2017. Il Sumié affonda però nella storia e nel "gusto" di questa denominazione in maniera naturale: è asciutto, rigoroso, ma se lo lasci parlare, ti lancia le sue faville minerali. Tempo e bottiglia lavoreranno di cesello, il presente è fatto di forza, sapore, nobiltà inconfondibile.” - [Luca Santini](#)

“Deborah e Federico sono due ragazzi che da pochissimo hanno iniziato a produrre vino, infatti devono ancora completare la naturale evoluzione di un'azienda, appoggiandosi a Christoph Künzli di Le Piane per imbottigliare il loro Kraema (oggi Sumié), un nebbiolo che nasce da un piccolo appezzamento e guarda al comune di Carema (il nome gioca proprio su questo), ma fino al 2016 sarà etichettato come VdT.[...] Questi giovani vignaioli, quindi, aprono un nuovo spiraglio, una luce che inizia già a splendere, grazie a **questo piccolo ma preziosissimo vino di montagna**” - [Roberto Giuliani, Lavinium, ottobre 2018](#)

“Assaggiato un paio di mesi fa in una sala affollatissima, mi si è svelato immediatamente e con folgorante chiarezza e, anche se vado solo a memoria (l'ho pur detto che non ho preso appunti), ricordo bene che è un Nebbiolo prodotto dalle parti di **Carema**, dal carattere sobrio, distinto, dal gusto fresco e succoso, sapido e teso, **così facile da bere da sembrare, ingannevolmente, semplice.**” - [Ernesto Gentili, ErGentili Wine Ratings, 20 aprile 2019](#)



« Sumié » Vino Rosso

🍇 Nebbiolo 95%, Neyret, Pignet e Ner d'Ala 5%

🍷 50 anni

👤 Vendemmia manuale a metà ottobre utilizzando piccole cassette da 10 kg; ammostamento con pigiadiraspatura totale; fermentazione alcolica spontanea in vasca di cemento da 10HL; lieviti indigeni; imbottigliato senza filtrazione; bottiglie tutte etichettate, numerate e capsulate con gommalacca rossa a mano.

🍷 900 c.a.

🍷 30 anni

🍷 Primi piatti con ragù di selvaggina, pernice al forno, pasticci di carne.

🍷 Naso roccioso, severo ma poi declinato graziosamente in punte floreali e minerali ritmatissime; misurato, sodo, saporito, lavorato a bulino nei tannini, chiusura in lentissima dissolvenza.

♥ Il respiro della montagna.