



BARBERA "M" PINEROLESE DOC

Azienda Agricola Le Marie, Piemont

2023



Primärfruchtig, blumig, prall, mundfüllend.

Die Nase drückt blumige Noten von Veilchen und Rosen aus, roten Früchte wie Kirschen und Mandeln und edlem Holz. Weicher und eleganter Wein, mit der klassischen, für die Rebsorte typischen Säure, die Persistenz ist ausgezeichnet, mit schöner Fruchtlänge und zarten Gerbstoffen. Ein Gedicht von einem Barbera, mit Monviso-Blick, von unten oder von oben.

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Barbera
Alkohol in %:	14
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Selektionshefen
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Bagna Cauda, Tagliatelle mit Gorgonzola und Baumnüssen oder Haselnuss-Pesto, Castelmagno



AZIENDA VITIVINICOLA LE MARIE

Die Region Barge im östlichen Piemont war schon im Mittelalter für ihre vorzüglichen Weine bekannt und beim lokalen Adel äusserst beliebt. Nach einer Baisse erlebt das kleine Weinparadies eine Renaissance.

Le Marie in der idyllischen Region Barge ist ein Familienweingut wie aus dem Bilderbuch. Am Fusse des majestätischen Bergs Monviso hat Valerio Raviolo im Jahr 2000 den Betrieb gegründet. Er betreibt diesen mit der unermüdlichen Unterstützung seiner Frau Luigina und seiner Kinder Daniele und Simona. Der Touristenrummel der berühmten Piemonteser Weinstrasse ist hier weit Weg, die Geschichte und die Gegenwart des Weinbaus sind dafür umso präsentener. Die Rebberge der Familie Raviolo befinden sich auf über 400 Metern über Meer und auf Böden moränischen Ursprungs, die reich an Sand und Fels sind. Die Hauptsorte ist die hier herrschende Königin Barbera, doch auch die autochthone, sehr aromatische Malvasia Moscata liefert hervorragende Weine. Die kühlen Winde durch die Alpentäler sorgen für eine perfekte Aromaentwicklung und helfen der Familie, auf systemische Pflanzenschutzmittel zu verzichten. Der Barbera wird auf Le Marie 12 Monate im grossen Holzfass ausgebaut und bekommt auf der Flasche noch mehr Ruhe, bevor er verkauft wird. Die von regionalen Künstlern individuell gestalteten Etiketten runden das Gesamtbild perfekt ab.