



»Monleale« Barbera Superiore Colli Tortonesi Oltretorrente

Barbera ist nicht gleich Barbera. Genetische Unterschiede können den Charakter einer Rebsorte mehr prägen als Boden, Klima und Mensch. Chiara und Michele Penati gewinnen ihre beeindruckende Barbera-Spitze von uralten Reben, deren ursprüngliche Genetik sich noch von Rebstock zu Rebstock unterscheidet. Der Unterschied ist eklatant und meilenweit entfernt von der Monotonie gekaufter Klone aus offizieller Rebzucht. Man spürt ihn mit dem ersten Schluck als robust authentischen Ausdruck einer Herkunft, die man so noch nicht im Glas hatte. Tiefgründig vertikal und mächtig konzentriert spürt man in dem Wein den niedrigen Ertrag (30hl/ha) der alten Stöcke. Sein dunkelwürziges Bukett erhält er durch Gärung und lange Mazeration in Zementtanks, aromatisch verfeinert durch langen Ausbau in gebrauchten Barriques. Sein dicht gewirktes Bukett setzt dunkle rote Frucht frei, atmet Pfeffer und dunkle exotische Gewürze. Prägnant frische Säure füllt den Mund mit Raum und Textur. Der Wein wirkt tief und komplex, ist schwer in Worte zu fassen in seiner physischen Wirkung und fühlbaren Energie. Barbera zählt nicht zu den großen Rebsorten Italiens, diese aber könnte eine der besten des Landes sein.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035
Restzucker: 0,56 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
unfiltriert | ungeschönt | Naturwein -
Mitglied bei VinNatur®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,23

0,75l
IPl23403



www.weinhalle.de