

2019 Barbera d'Alba Superiore DOC BIO

Malvira | Piemont

Ein Barbera d'Alba, der zwar unkompliziert aber nicht anspruchslos ist. Im Bukett lebt er viel von roten Beere, lässt aber die Würze nicht zu kurz kommen. Am Gaumen macht er schlichtweg Spaß mit Kraft und wenig Tanninen.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Himbeere, Kräuter, schwarze Kirsche
Geschmack	elegant, frische Säure, schlankes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Rinderragu, Entenragu, fleischigen Saucen

Produzent

Der Name des Weingutes, Malvirà, lässt sich von den Wörtern Mal (schlecht) und Vira (Position) im piemontesischen Dialekt ableiten. Er bezieht sich auf die Lage der ursprünglichen Kellerei, die im Gegensatz zu der üblichen Südausrichtung eine Nordausrichtung hatte. Malvira wurde in den fünfziger Jahren durch Giuseppe Damone, einem Vordenker und passionierten Liebhaber der Weine des Roero-Gebietes gegründet. Heute wird Malvira von seinen beiden Söhnen Massimo und Roberto geleitet, die von Ihrem Vater die gleiche Leidenschaft für den piemontesischen Wein geerbt haben. Obwohl das Weingut im Laufe der Jahre auf 40 Hektar Rebfläche gewachsen ist, blieb die grundsätzliche Struktur familiär. Massimo kümmert sich um die Weinberge und Roberto um den Weinausbau und den Keller. Alle Weine, die auf dem Weingut Malvira entstehen werden mit dem Ziel produziert, das Gebiet Roero in seiner elegantesten und reinsten Form zu reflektieren. Entstanden sind frische, vielschichtige und lagerfähige Arneis sowie charaktervolle, tanninreiche und langlebige Rotweine aus Barbera- und Nebbiolotrauben.

Gründungsjahr	in den 1950er Jahren
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	40 Hektar in den drei Gemeinden Canale, Monteu Roero und Castellinaldo
Zahl produzierter Flaschen	380 000
Rebsortenspiegel	Arneis, Favorita, Chardonnay, Sauvignon blanc, Barbera, Nebbiolo, Bonarda, Brachetto

Az.Agr. Malvira | Via Case Sparse 144 | Loc. Canova | IT 12043 Canale d'Alba