SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2021 Vino Spumante di qualita Metodo Classico Brut

Decugnano dei Barbi | Umbrien



Der Vino Spumante Brut von Decugnano dei Barbi ist ein außergewöhnlicher Jahrgangsschaumwein aus Umbrien, der die Handschrift eines echten Pioniers trägt. Bereits 1978 von Claudio Barbi als Hommage an seine norditalienischen Wurzeln geschaffen, gilt er als erster Metodo Classico der Region. Heute entsteht dieser Millesimato aus Chardonnay und Pinot Nero und reift rund 42 Monate auf der Hefe, eine lange Zeit, die ihm Tiefe und Finesse verleiht.
Die Trauben gedeihen auf mineralreichen Kalkböden und profitieren von optimaler Drainage sowie natürlicher Säure, was ideale Bedingungen für hochwertigen Schaumwein schafft. Die Vinifikation erfolgt im Edelstahltank, gefolgt von traditioneller Flaschengärung. Rütteln und Degorgieren werden bis heute von Hand durchgeführt. Im Glas zeigt der Spumante eine feine, anhaltende Perlage, begleitet von frischer Eleganz und präziser Aromatik. Dieser Brut überzeugt durch Balance, Ausdruck und Authentizität.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Kräuter, nasser Stein, Zitrusfrüchte
Geschmack	ausdrucksstark, ausgewogene Säure, gute Perlage

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Methodo Classico
Trinkreife	2026-2029
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

kurzgebratene Garnele, Salzmandeln, Fischcanapés

Produzent

Das Weingut Decugnano dei Barbi kann auf eine Geschichte zurückblicken, die bis ins Jahr 1212 reicht, als die Ländereien noch dem Domkapitel von Orvieto gehörten und Wein für die Geistlichkeit erzeugt wurde. Im Jahr 1973 entdeckte Claudio Barbi diesen verlassenen Ort neu, fühlte sich mit dem Land verbunden und legte den Grundstein für die Wiederbelebung, indem er Weinberge anpflanzte und das Weingut errichtete. Schon 1978 wurden die ersten eigenen Weine gefüllt, die den Charakter der Region widerspiegelten und Decugnano als ambitionierten Erzeuger bekannt machten. Die Stärke des Guts liegt in seinem Terroir. Auf rund 63 Hektar, davon etwa 33 Hektar bestockt, wachsen die Reben auf sandig-tonigen Böden marinen Ursprungs, durchzogen von Fossilien und gelegen auf 320 Metern Höhe. Diese Voraussetzungen verleihen den Weinen Mineralität und Frische mit klarer Herkunftsprägung. Heute führt Enzo Barbi das Familienweingut mit derselben Hingabe wie sein Vater weiter – ein Zusammenspiel von Tradition und Innovation, verwurzelt im historischen Boden von Orvieto.

Dercugnano dei Berbi | Località Fossatello 50 | 05018 Orvieto (TR)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN