# 2023 Mare Antico Orvieto classico Superiore DOC

Decugnano dei Barbi | Umbrien




Die Trauben für den Mare Antico Orvieto Classico Superiore DOC von Decugnano dei Barbi wachsen unweit von Orvieto  auf kalkreichen, marinen Böden, die durchzogen sind von fossilen Austernschalen und Muscheln. Die Rebanlagen stammen aus den Jahren 1986, 1997 und 2000 und liegen in südwest- und südostexponierter Lage. Die Cuvée des Mare Antico vereint die Rebsorten Grechetto, Vermentino, Chardonnay und Procanico, was dem Wein seine charakteristische Balance zwischen Struktur, Frucht und Eleganz verleiht.
Die Trauben wurden sorgfältig von Hand gelesen, selektioniert, entrappt und kühl gepresst. Die Gärung erfolgte temperaturkontrolliert in Edelstahltanks über 15–20 Tage bei 14–16 °C. Ein kleiner Anteil von 5 % wurde in neuem französischem Holz vinifiziert. Auf eine malolaktische Gärung wurde bewusst verzichtet, um Frische und Spannung zu bewahren. Nach der Assemblage reifte der Wein noch sechs Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf gelangte.
Im Glas zeigt der Mare Antico Orvieto Classico Superiore DOC ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase offenbart er eine klare, vielschichtige Aromatik von Zitrusfrüchten, gelbem Apfel und Birne, die sich mit floralen Noten, mediterranen Kräutern und einem feinen Anklang von salziger Mineralität verbinden. Am Gaumen wirkt er präzise und frisch, getragen von einer lebendigen Säure, die perfekt mit der cremigen Textur und der subtilen Holznote harmoniert. Die salzig Frische zieht sich bis ins Finale und verleiht dem Wein Länge und Eleganz.

## Sensorik

| | |
|---|---|
| **Farbe** | strohgelb |
| **Duft** | Kräuter, nasser Stein, Zitrusfrüchte |
| **Geschmack** | cremige Struktur, mittlere Säure, anhaltend |

## Wissenswertes

| | |
|---|---|
| **Ausbau** | Edelstahl, Feinhefe |
| **Trinkreife** | 2025-2029 |
| **Trinktemperatur** | 8-12°C |

## Speiseempfehlung

aromatische mediterrane Vorspeisen, Geflügelgerichte, Salzwasserfisch

## Auszeichnungen

JG 2023 - 3 Gläser im Gambero rosso

## 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