

2023 Solito Barbera d'Alba DOC

Cordero Mario | Piemont

Der Barbera Solito von Mario Cordero ist ein charaktvoller, ungemein trinkfreudiger Barbera aus dem Herzen des Piemont. Er steht für eine Stilistik, die Frucht, Frische und Herkunft nicht hinter übermäßigem Holzeinsatz versteckt, sondern den unverwechselbaren Ausdruck der Rebsorte in den Vordergrund stellt. Mario Cordero verfügt über außergewöhnliche Erfahrung im Piemonteser Weinbau. Gemeinsam mit Alfredo Currado prägte er über viele Jahre das renommierte Weingut Vietti, bevor er eigene Wege ging. Sein Solito trägt diese Herkunft und dieses handwerkliche Selbstverständnis deutlich in sich.

Im Glas leuchtet der Solito in dichtem Rubinrot mit jugendlich violetten Reflexen. Die Nase ist offen, klar und von einer einladenden Fruchttiefe geprägt. Saftige Sauerkirsche und reife dunkle Kirsche treffen auf Pflaume, Brombeere und einen Hauch Cassis. Mit etwas Luft zeigen sich feine florale Anklänge, die an Veilchen erinnern, dazu eine zurückhaltende Würze mit Nuancen von Lakritz und mediterranen Kräutern. Nichts wirkt laut oder überladen vielmehr verbindet der Solito seine aromatische Intensität mit einer angenehm natürlichen, präzisen Struktur.

Am Gaumen zeigt sich der Jahrgang 2023 dunkelwürzig und saftig. Die frische Frucht wirkt klar definiert, während die für Barbera so typische, lebendige Säure dem Wein Spannung, Frische und einen ausgezeichneten Trinkfluss verleiht. Das Tannin bleibt geschmeidig und dezent, die Textur ist rund, aber keineswegs schwer.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Brombeeren, schwarze Kirschen, Lakritz
Geschmack	ausdrucksstark, markantes Tannin, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2040
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Agnolotti, Pilzgerichte, Salsiccia

Produzent

Das Weingut Cordero Mario geht auf die Entscheidung von Mario Cordero zurück, seine alten Weinberge im Piemont zu bewahren. Aus diesen Lagen entstehen heute Weine, die unter seinem eigenen Namen vermarktet werden. Ausgebaut werden sie im Weingut Cordero San Giorgio, das von seinen Kindern Francesco, Lorenzo und Caterina geführt wird. Die Weinberge sind mit klassischen Sorten wie Timorasso, Pelaverga, Barbera und Nebbiolo bepflanzt. Die Trauben werden selektiv gelesen und schonend verarbeitet, sodass der typische Charakter der Region unverfälscht zum Ausdruck kommt. Mit der Linie Cordero Mario setzt die Familie ein Zeichen für Kontinuität. Ein Teil des Erbes bleibt erhalten und wird in die nächste Generation getragen.

Nero Tenuta San Giorgio, 1 | 27046 Santa Giuletta