

B A R B E R A N I

VITICOLTORI DAL 1961



„Ein Terroir, unsere Familie, unser Wein.“

Barberani

Luigi und Giovanna Barberani gründeten ihr Weingut 1961. Von Anfang an war es ihr Anliegen, Wein im Einklang mit der Natur zu produzieren. Entgegen dem Trend hin zu Standardisierung und Uniformität betonen sie das Terroir und den regionalen Charakter. Heute bewirtschaftet die Familie insgesamt 100 Hektar Rebflächen. Der größte Teil davon liegt in der Umgebung des Corbara-Sees, der zusammen mit dem Fluss Tevere ein sehr spezielles Mikroklima liefert. Feuchte Luft im Wechsel mit frischen Winden und warmen Sonnenstunden sorgen im Spätsommer für ideale Bedingungen zur Ausbildung von Edelfäule. Diese verleiht einem Teil der Barberani Weine eine ganz besondere Note und Komplexität. Barberani ist die Referenz für Orvieto-Weine. Gerade in den Weißweinen des Hauses kommt die Mineralität der Böden in ausgeprägter Form zum Ausdruck. Insbesondere die Range an Weinen aus dem Classico-Bereich, also dem Herzstück der Region, setzt regelmäßig Maßstäbe. An der Spitze steht der Orvieto Classico Superiore „Luigi e Giovanna“. Diese Cuvée aus 90% Grechetto und 10% Trebbiano Procanico wird im Holzfass ausgebaut und räumt regelmäßig höchste Auszeichnungen ab, aktuell wieder 3 Gläser im 2017er Gambero Rosso. Bei den roten Gewächsen dominiert die für Umbrien typische Rebsorte Sangiovese Grosso, die reinsortig sowie auch in Vermählung mit Montepulciano oder Cabernet Sauvignon und Merlot ausgebaut wird. Während der Sangiovese Umbria IGT ein hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis liefert, laden die komplexen, im Barrique ausgebauten „Fosco“ und „Polvento“ zur großen Rotwein-Zeremonie ein. Besondere Beachtung verdienen die, der Tradition der Gegend folgend, süß ausgebauten Weißweine, allen voran der „Moscato Passito“ und der „Calcaia“. Diese Spezialitäten strahlen hell am italienischen Süßwein-Himmel und können es durchaus auch mit den großen Dessertweinen der Welt

Weingut:

Societa' Agricola Barberani & C.
S. S

Inhaber:

Luigi Antonio Barberani, Bernardo Barberani, Niccolo' Barberani

Gründungsjahr:

1961

Herkunft:

Umbrien - Orvieto

Kellermeister/Önologe:

Niccolo' Barberani

Rebfläche in Hektar:

55

Flaschenproduktion jährlich:

300.000

Zertifizierung:

„Organic - Bio“, „Vegan“, HACCP

Rebsortenspiegel:

Grechetto, Trebbiano Procanico, Chardonnay, Riesling, Moscato, Sangiovese Grosso, Montepulciano, Aleatico, Cabernet Sauvignon, Merlot

Terroir:

Sedimentäre kalkhaltige Tonerde aus der eozänen Epoche

Besonderheiten:

aufnehmen.

Webseite:

<http://barberani.com/de/>

Facebook:

<https://www.facebook.com/barberani/>