



Durch unsere Familienhistorie sind wir dem König der Weine täglich neu verpflichtet.

Marchesi di Barolo

Die Geschichte des Barolo ist eng mit dem Hause Marchesi di Barolo verknüpft. War es doch die Marquise Giulia Falletti, die Anfang des 19. Jahrhunderts die Weine aus den an das Dorf Barolo angrenzenden Lagen unter dem Namen „Barolo“ zusammengefasst hat und so das heute noch gültige Begriffssystem einführte. So wurde das Weingut damals zur Wiege des Barolo. Pietro Abbona, der legendäre „Commendatore“, der das Weingut Marchesi di Barolo in den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts erwarb, gilt als der Pionier des klassischen Barolo-Stils und war der Begründer der seither herausragenden Weinqualität von Marchesi di Barolo. Seit fünf Generationen also befindet sich das Gut in Familienbesitz und wird heute geleitet von Ernesto Abbona, der sich für Weinberg und Keller verantwortlich zeigt, sowie Anna Abbona, die für den Export und die gesamte Administration zuständig ist. Der große Schatz der Familie Abbona sind die eigenen Weinberge in vielen Spitzenlagen der Langhe, wie z.B. Cannubi, Sarmassa oder Peiragal. Der große Protagonist im Weingut ist der Barolo. Er wird in weiten Teilen traditionell produziert, dennoch hat sich Marchesi di Barolo für verschiedene Innovationen im Weinberg und in der Vinifikation geöffnet. Ernesto entscheidet ganz individuell je nach Wein, ob der Ausbau eher dem traditionellen Profil oder einer moderneren Stilistik folgt. Die großen Baroli, insbesondere jene aus den Cru-Lagen, erzielen regelmäßig höchste Auszeichnungen. Neben den Baroli und Barbareschi feiert Marchesi di Barolo auch mit einer breiten Palette typischer Weiß- und Rotweine des Piemont große Erfolge. Die Keller, in denen die Weine reifen, sind die selben, in denen der Barolo-Wein dank der Intuition der Marchesa Giulia Falletti Colbert entstand. Durch konsequente und sorgfältige Restaurierung sind die fünf

Weingut:

Marchesi di Barolo

Inhaber:

Familie Abbona (Ernesto Abbona, Anna Abbona und ihre Kinder Valentina und Davide)

Gründungsjahr:

1861

Herkunft:

Piemont - Barolo

Kellermeister/Önologe:

Flavio Fenocchio

Rebfläche in Hektar:

201 ha

Flaschenproduktion jährlich:

über 1,5 Mio.

Zertifizierung:

BRC, IFS

Rebsortenspiegel:

Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Roero Arneis, Cortese, Moscato d'Asti und Brachetto d'Acqui.

Terroir:

Das Barologebiet ist weitgehend in zwei Subzonen unterteilt: der Osten ist aus der serravallischen Zeit und stammt aus etwa 14/16

jahrhundertealten Fässer immer noch perfekt intakt und effizient.

Millionen Jahren. Der Westen ist ein wenig jünger und stammt aus der Tortonischen Zeit, vor etwa 7/11 Millionen Jahren. Die serravallischen Böden erzeugen robuste, volle und strukturierte Weine von enormer Lebensdauer. Die tortonischen Böden erzeugen weniger alkoholische und tanninreiche Weine. Zugänglich, weich, angenehm, ausgewogen und sehr harmonisch.

Besonderheiten:

Marchesi di Barolo ist das älteste Weingut in Barolo. Die Weingeschichte des Guts geht zurück auf den Anfang des 18. Jahrhunderts. Noch heute werden die Weine in den gleichen Kellern produziert, wo die Marchesi Falletti den ersten Barolo gebar. Das Familienunternehmen ist heute in seiner fünften Generation.

Webseite:

<http://www.marchesibarolo.com/>

Facebook:

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