Barbera d'Alba 'Mommiano' DOC

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Marco Porello
Art. Nr.:	102.275
Herkunftsland:	Italien
Region:	Piemont
Ort des Gutes:	Camestri



Weingut / Erzeuger

Der aufgehende Stern am Weinhimmel, so wird Marco Porello im englischsprachigen Raum oft genannt. Die hohe Qualität und die Einzigartigkeit seiner Weine haben ihm schnell internationale Anerkennung eingebracht. Marco Porello führt das Familienweingut in Canale seit 1994 und hat von Anfang an sowohl in die sorgfältige Pflege der alten Weinberge als auch in modernste Kellertechnik investiert. Ein Großteil der Weinberge wurde bereits im 19. Jahrhundert angelegt.

Für Marco Porello ist die Arbeit im Weinberg das A und O. Mehr als 2000 Stunden im Jahr verbringt er dort und ist oft so in seine Leidenschaft vertieft, dass er die Zeit vergisst. Er kennt und studiert jede Parzelle, jede Bodenformation und jedes Mikroklima bis ins kleinste Detail. Seinen berühmten Roero Arneis baut er auf nur 4 Hektar Land an.

Die Weinberge für Nebbiolo, Arneis und Favorita liegen in der Ortschaft Vezza d'Alba. Der Boden dort ist maritimer Herkunft, sandig und reich an Mineralien, was den Trauben besonders ansprechende Aromen verleiht. Die Weinberge von Barbera und Roero Torretta liegen in der Ortschaft Canale d'Alba. Sie sind nach Südwesten ausgerichtet, der Boden ist mitteldicht mit einem guten Lehmanteil, der eine ideale Reifung der Trauben ermöglicht.

Die Wurzeln des Weinguts reichen bis zum Anfang des letzten Jahrhunderts zurück. In den 1930er Jahren verwandelte Cesare Porello den kleinen Familienbesitz in ein etabliertes Weingut. Cesares Erbe wurde nach dem Zweiten Weltkrieg von seinen Söhnen Riccardo und Ettore übernommen. Entgegen dem damaligen Trend widmeten sie sich ganz der Arbeit im Weinberg. Seit 1994 leitet Riccardos Sohn Marco das Weingut und führt die Tradition der qualitätsbewussten Arbeit über drei Generationen fort. Marco Porellos Leidenschaft für die Arbeit im Weinberg und sein Streben nach Qualität machen das Weingut Porello zu einem herausragenden Vertreter der italienischen Weinkultur.

Beschreibung

Farbe:	rubinrot
Rebsorte:	Barbera
Charakteristik:	Rote Früchte verbinden sich mit mineralischen Elementen zu einem wahren Gesamtkunstwerk. Harmonische Säure, saftige Art, und dazu eine beachtenswerte Struktur, besser kann man Barbera nicht machen.
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	0,5 g/l
Gesamtsäure:	5,8 g/l

Gastromische Empfehlungen

zu gebratenem Pak-Choi mit Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln, gefüllte Tomaten mit Polenta, Tomatenkonfit aus sonnengetrockneten Tomaten

Stand: 11.11.2026 07:16 Uhr