



Spumante mit Methode

Die Cantina Buonariva wurde 2016 von Silvia und Stefano Genovese gegründet, zwei Quereinsteiger aus der Region. Für uns war es war Liebe auf den ersten Schluck: Auf ein Glas „l'Ora d'Oro“ beim Restaurant-Besuch in Bologna folgte ein kurzer E-Mail-Austausch und schon bald der erste Import. Silvia und Stefano arbeiten mit wenig Intervention in einer bestens dafür ausgestatteten Mikro-Kellerrei: Presse, Tanks, Betoneier, kleine Degorgier-Anlage, alles von höchster Qualität. Der gesamte Prozess findet in der Cantina statt, gerüttelt wird von Hand, in kleinen Chargen. In den bio-zertifizierten Lagen direkt um die Cantina wachsen ausschliesslich einheimische Sorten, deren unangefochtene Königin die Lambrusco Grasparossa di Castelvetro ist. Ihr Saft ergibt einen besonders beerigen, würzigen, dunklen Lambrusco, der nach Veilchen duftet und eine markante Struktur hat.

Terroir



Emilia-Romagna, IT

Kalk und Lehmböden auf 200 bis 250 Metern Höhe. Kontinentales Klima, vom Apennin geprägt. Hügeliger und darum etwas luftiger als die Lagen in der Ebene der Emilia-Romagna.

Sorten



Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Malbo Gentile
Trebiano di Spagna
Grecchetto

Facts & Figures



- * Gegründet 2016
- * 5 Hektaren
- * Nur einheimische Sorten
- * Spumante Metodo Classico
- * Handgerüttelt
- * Der ganze Prozess in-house
- * Biologisch zertifiziert



Silvia & Stefano

Auszug aus dem Portfolio



Villabianca

Trebiano di Spagna mit etwas Trebbiano Modenese. Der Grundwein reift 9 Monate, die Zweitgärung und das Hefelager in der Flasche dauern weitere 18 Monate. Handgerüttelt und à la volée degorgierter Extra Brut, für jede Gelegenheit.

Via Vandelli

Lambrusco di Grasparossa und etwas Malbo Gentile. Die zweite Gärung in der Flasche erfolgt mit etwas Most aus dem Folgejahrgang. À la volée degorgiert. Ein dunkler, purpurner Lambrusco mit einer lebendigen Mousse, erfrischender Säure und Noten von dunkler Beeren und Veilchen.

