



MONOPOLE

BARBAROSSA

Vigna Spungone

C'è un luogo dove il tempo si è fermato e il mare antico ha lasciato il suo respiro nella terra.

È Vigna Spungone, cuore pulsante della nostra Conca d'Oro, a 250 metri di altitudine. Qui il suolo non è semplice terra: è Spungone, una roccia viva, porosa e calda, nata milioni di anni fa dalle acque di un mare scomparso. Una scogliera fossile fatta di conchiglie, alghe e ricordi del fondo marino, che oggi dona al vino una sapidità profonda, una tensione vibrante e un'eleganza che commuove.

Da queste vigne antiche, curate con amore e rispetto, nasce un Barbarossa che parla direttamente al cuore.

Nel bicchiere si accendono note di ciliegia rossa appena colta, kirsch, un soffio di ginger fresco, pepe rosa che danza, fragolina di bosco, ribes selvatico e un delicato abbraccio balsamico di salvia ed eucalipto.

È un vino che non si limita a essere bevuto: si lascia scoprire lentamente, evolve in bottiglia con una grazia commovente, diventando più bello, più profondo e più vero con il passare degli anni. Può invecchiare per decenni.

Eventuali tartrati naturali (i "diamanti del vino") sono sintomo di un lavoro artigianale rispettoso.

There is a place where time has stood still and the ancient sea has left its mark on the land.

It is Vigna Spungone, the beating heart of our Conca d'Oro, at an altitude of 250 meters. Here, the soil is not mere earth: it is Spungone, a living, porous, and warm rock, formed millions of years ago from the waters of a vanished sea. A fossilized cliff made of shells, seaweed, and memories of the seabed, which today gives the wine a deep savory character, a vibrant tension, and an elegance that moves the soul.

From these ancient vineyards, tended with love and respect, a Barbarossa is born that speaks directly to the heart.

In the glass, notes of freshly picked red cherry, kirsch, a hint of fresh ginger, dancing pink pepper, wild strawberries, wild currants, and a delicate balsamic embrace of sage and eucalyptus come to life.

This is a wine that is not merely meant to be drunk: it reveals itself slowly, evolving in the bottle with moving grace, becoming more beautiful, deeper, and more authentic with the passing of the years. It can age for decades.

Any natural tartrates (the "diamonds of wine") are a sign of respectful craftsmanship.