

Vigneti e Cantine Rovero

Rebsorten:
Barbera
Nebbiolo
Pinot Nero
Grignolino
Brachetto
Sauvignon Blanc

Gesamtanbaufläche:
20 ha

Böden:
Kalkmergel

Qualität:
Bio seit 1987

Anbaugebiet:
Piemonte

Für Freunde und Familie. Etwas abgeschottet liegt das Landgut der Familie Rovero in einem idyllischen Seitental unweit von Asti. Hier produzieren die Brüder Claudio, Michellino und Franco mit dessen Sohn Enrico leidenschaftlich und ambitioniert edle regionaltypische Weine und feine Grappe. Der Bio-Weinbau steckt dem Clan aus dem Piemont in den Genen– wortwörtlich!
Als in den 1970ern chemische Unkrautbekämpfung und Pflanzengifte als neue Allheilmittel ausgerufen wurden, waren auch die drei Brüder vorerst nicht abgeneigt. Doch nachdem sie allesamt mit Allergien auf die neuen Wunderwaffen des konventionellen Weinbaus reagierten, war ihnen eines direkt klar: Man ist sich jeden Aufwand schuldig! „Far bene!“ (it. etwas Gutes tun) war stets das Familienmotto, und das heißt auch noch heute: Für ein gutes Produkt wird auch eine geringere Wirtschaftlichkeit mit Kusshand in Kauf genommen. Und auch deshalb geht Önologe Enrico öfter als nötig durch die Weinberge und pflanzt Rosenbüsche, die ihm durch früheren Pilzbefall als die Reben wie eine naturgemachte Alarmanlage die präventive Schädlingsbekämpfung ohne Pflanzengift ermöglichen.
„Bioweinbau heißt für uns: Verbunden sein mit dem Ganzen.“, so Winzer Claudio Rovero. „Nicht nur hier das Beste tun, sondern auch weiter denken und solidarisch sein.“
Neben ihrer feinen Philosophie und ihren noch feineren Weinen bringt Brennmeister Franco Rovero auch großartige Grappe mit viel Liebe fürs Detail auf die Flaschen.
„Aus Kunden sollen Freunde werden.“ – Bei diesen aromatischen Bränden aus herzensgutem Hintergrund wirklich kein Problem.

VIVO LO VIN