

ITALIA, LOMBARDIA

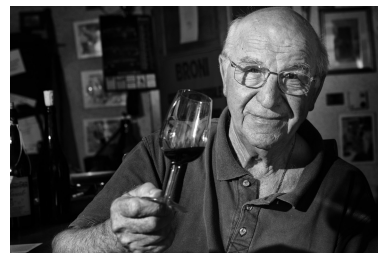
## Lino Maga

LINO E GIUSEPPE MAGA / BRONI

Siamo nell' Oltrepò Pavese, nel comune di Broni, dove Lino Maga è il volto della cantina Barbacarlo. Il 1896 è l'anno di fondazione della cantina, quando gli antenati della famiglia Maga intitolarono il vigneto di famiglia e tutta una collina alla memoria dello zio Carlo: Barbacarlo in dialetto pavese.

Barbacarlo e Montebuono sono i protagonisti dell'azienda, sono vini che prendono il nome dalla terra: Il primo è una collina che si estende su 4 ettari ed il secondo è una collina di circa 3 ettari. Su questo terreno collinare sono presenti un uvaggio di Croatina, Uva Rara e Vespolina. Nello specifico il Barbacarlo porta con se una storia di lotte e sudore contro la burocrazia, per arrivare, infine, a conquistare un suo riconoscimento in quanto sotto-denominazione, solo propria della famiglia Maga. Lino, ora assistito dal figlio Giuseppe, coltiva queste viti centenarie, senza l'uso di concimi chimici e diserbanti, avvalendosi solamente di un po' di zolfo e di tanto buon senso contadino.

Dopo una raccolta manuale, il mosto viene messo in vecchie botti di rovere, senza controllo della temperatura. Poi il vino, una volta imbottigliato, può sorprendere con una naturale rifermentazione in bottiglia: Senza lieviti aggiunti né chimica, per questo ogni annata e bottiglia possono essere distinte, donando ogni volta un piacevole effetto sorpresa per chi lo beve. Quelli di Lino sono vini sempre vivi, di gran longevità e corposità, capaci di durare anche 50 anni. Si tratta di vini profondamente liberi da denominazioni e categorie, ognuno capace di esprimere appieno la propria personalità.



**ANNO DI FONDAZIONE:** 1886

**ETTARI COLTIVATI:** 8

**VITIGNI COLTIVATI:** Croatina, Uva Rara, Vespolina

**Bottiglie prodotte:** 24.000

**CERTIFICAZIONI:** -



### VINI DI QUESTO PRODUTTORE



LINO MAGA

**Montebuono**



LINO MAGA

**Barbacarlo**

