

I en fortsatt mannsdominert og konservativ verden har Marina Marcarino tatt familieeiendommen til nye høyder gjennom sitt pasjonerte fokus på bærekraftig drift. I vinmark og kjeller. Gårdens navn, Punset, blitt gitt den som kjæle navn langt tilbake i tiden. Greven av Neive var 'avsenderen', og navnet betyr 'Den vakre åsen'. Vinmarkene har vært i familiens hender siden 'tidens morgen', men første flaske under egen etikett kom i 1964. På åttitallet konverterte Marina alle markene til økologisk sertifisering - men hun tar det lengre, langt lengre enn kravene. Og følger i dag filosofien til Manasobu Fukuoka som kort karakteriseres som naturlig dyrking, eller 'agriculture of not doing'. Grønne vinmarker, rebalansert økosystem og bruk av solenergi. Ingen tilsetninger i kjelleren heller. Selvsagt. Som Marina selv sier 'My philosophy is to produce excellent wines in complete harmony with nature.'

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Barbaresco Campo Quadro - Kompleks, med toner av blomster, modne røde bær, mokka, krydder og hint av mint. Intens munnfølelse, elegant tanninstruktur. Lang.	kr. 473,00	10535801	5267133	
Punset Barbaresco Basarin Riserva - Transparent rubinrød farge. God intensitet av mørke bær, kompleks duft av skogbunn, noe sopp og balsamiske toner. Balansert smak med noe faste tanniner, god rødbærs-frukt, lang lengde.	kr. 410,40	10536501	5267448	
Barbera d'Alba - Tiltalende og intens duft av kirsebær og plomme og andre røde bær. Frisk og fruktig smak med god konsentrasjon av røde bær. Tørr og syrefrisk stil.	kr. 228,00	7937101	4913117	