



Passum Barbera d'Asti 2017

CHF 65.00 | 10 cl = CHF 4.33

Barbera im Amaronestil..Granatrot im Glas mit langanhaltenden Aromen von Pflaumen und Johannisbeerkonfitüre gepaart mit Nuancen von Bitterschokolade. Ein überaus reicher, vollmundiger und samtig-eleganter Wein.

Produzent	Cascina Castlèt
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	15.5 %
Trinktemperatur	15° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2025
Traubensorten	Barbera
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318044
Passt zu	Käse, Schmorgerichten, italienischer Küche



Vinifikation

Die Trauben werden nach der Handernte im Oktober in Kistchen zum Trocknen gelegt. Dadurch entsteht eine hohe Zuckerkonzentration in den schrumpfenden Traubenbeeren, die erst im Januar abgepresst werden. Danach reift der Wein in französischen Eichenbarriques.

Geschichte

Im Jahr 1970 erbte Maria Borio von Ihrem Vater Cascina Castlet in Costigliole d' Asti. 1979 wurde der Passum erstmals gekellert. Er gilt als Vorretier des modernen Barbera -Styl wie man ihn heute kennt und schätzt.

