Litina Barbera d'Asti Superiore 2021

CHF 18.90 | 10 cl = CHF 2.52

Intensive rubinrote Farbe.Breites sehr anhaltendes Bukett offenbaren Noten von Kirschen, Brombeeren, Bitterschokolade und Vanille. Trocken, warm und körperreich im Gaumen. Bemerkenswerte Weichheit und Ausgewogenheit mit langem und intensivem Nachhall.

Produzent	Cascina Castlèt
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2029 - 2031
Traubensorten	Barbera
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322268
Passt zu	Wild, Rind, Antipasti

Vinifikation

Die Gärung des Mostes in Kontakt mit den Schalen dauert etwa 12 Tage. Die Gärungstemperatur wird konstant bei 28° C gehalten, um eine um eine maximale Extraktion der Farb- und Gerbstoffe zu erreichen. Die alkoholische Gärung folgt sofort die malolaktische Gärung, die den Säuregehalt des Weins mildert und verleiht ihm Harmonie und Ausgewogenheit. Der Wein wird sechs Monate in Holzfässern ausgebaut und reift weitere 18 Monate in der Flasche.

Terroir

Die Barbera-Trauben stammen aus diesem Weinberg, der sich in einer hügeligen, sonnigen und mit über dreißig Jahre alten Rebstöcken. Jeder Hektar hat eine Dichte von von etwa 5.000 Rebstöcken, mit einer durchschnittlichen Produktion von 70 Doppelzentnern Trauben, was 49 Hektoliter Wein.

Geschichte

Dies ist der einzige Wein, der das Markenzeichen des Hauses auf dem Etikett trägt, eine raffinierte und kühne grafische Entwicklung der drei C's, den Initialen von Cascina Castlet aus Costigliole. Es ist das Symbol der Innovation unter Wahrung der Tradition, der Beständigkeit der Gefühle und der und der Großzügigkeit unserer Bauernfamilien, der Liebe zum Land und insbesondere zu der Weinrebe im Besonderen.