



Passum Barbera d'Asti 2020

Barbera im Appassimento-Stil mit zum Teil angetrockneten Beeren. Granatrot im Glas. Langanhaltende 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 | 2020 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 15.5 % |
| Trinktemperatur | 15° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2035 |
| Traubensorten | Barbera |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 321500 |
| Passt zu | Käse, Schmorgerichten, italienischer Küche |
| Bewertungen | James Suckling 91/100 |



Vinifikation

Die Trauben werden nach der Handernte im Oktober in Kisten 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 Costiglio d' Asti. 1979 wurde der Passum erstmals gekeltert. Er gilt als Vorreiter des modernen Barbera -Styl wie man ihn heute kennt und schätzt.

