



Passum Barbera d'Asti 2021

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 | 2021 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 15.5 % |
| Trinktemperatur | 15° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2036 |
| Traubensorten | Barbera |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 322432 |
| Passt zu | Käse, Schmorgerichten, italienischer Küche |

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 Costigliole d' Asti. 1979 wurde der Passum erstmals gekeltert. Er gilt als Vorretier des modernen Barbera -Styl wie man ihn heute kennt und schätzt.

