



Passum Barbera d'Asti 2020

CHF 33.50 | 10 cl = CHF 4.47

Barbera de style Appassimento avec des baies en partie séchées. Rouge grenat dans le verre. Arômes persistants de prune et de confiture de groseille associés à des nuances de chocolat amer. Un vin extrêmement riche, corsé et velouté.

Producteur	Cascina Castlèt
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOCG
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	15.5 %
Température de consommation	15° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Barbera
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321500
Accord mets et vins	Fromage, Plats mijotés, Cuisine italienne
Avis	James Suckling 91/100



Vinification

Après les vendanges à la main en octobre, le raisin est disposé dans des petites boîtes pour le séchage. La concentration en sucre augmente alors fortement dans les grappes, qui flétrissent et ne sont pressurées qu'en janvier. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne français.

Histoire

En 1970 Maria Borio hérite de son père Cascina Castlet à Costigliole d'Asti. En 1979 elle produit pour la première fois le Passum. Il s'agit d'un des premiers Barbera modernes comme on les connaît aujourd'hui.

