Passum Barbera d'Asti 2017

Un barbera de style amarone. Sa robe grenat est suivie d'un nez aux arômes persistants de prune et de confiture de groseilles, accompagnés de nuances de chocolat noir. Il s'agit d'un vin riche, généreux, velouté et raffiné.

Producteur	Cascina Castlèt
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOCG
Millésime	2017
Format	150 cl
Alcool	15.5 %
Température de consommation	15° - 18°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Barbera
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318044
Accord mets et vins	Cuisine italienne, Plats mijotés, Fromage

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 herite 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 come on les connait aujour'hui.