



Passum Barbera d'Asti 2020

CHF 33.50 | 10 cl = CHF 4.47

Barbera in stile Appassimento con bacche parzialmente essicate. Rosso granato nel bicchiere. Aromi persistenti di prugne e confettura di ribes nero abbinati a sfumature di cioccolato fondente. Un vino estremamente ricco, corposo e vellutato.

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Produttore | Cascina Castlèt |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Piemonte |
| Classificazione | DOCG |
| Annata | 2020 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 15.5 % |
| Temperatura di degustazione | 15° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2035 |
| Vitigni | Barbera |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 321500 |
| Adatto a | Formaggi, Brasati, Cucina italiana |
| Valutazioni | James Suckling 91/100 |



Vinificazione

Dopo la raccolta manuale a ottobre, l'uva viene depositata in cassette e lasciata asciugare, per favorire la formazione di un'elevata concentrazione di zuccheri negli acini, che vengono pigiati solo a gennaio. Successivamente, il vino matura in barrique francesi di rovere.

Storia

Nel 1970 Maria Borio ereditò da suo padre la Cascina Castlet a Costigliole d' Asti. Nel 1979 vinificò per la prima volta il Passum. Si tratta di uno dei primi Barbera moderni come lo apprezziamo oggigiorno.

