



Passum Barbera d'Asti 2017

Barbera in stile amarone. Rosso granato nel calice con aromi persistenti di prugne e confettura di ribes, combinati con sentori di cioccolato fondente. Un vino incredibilmente ricco, pieno, elegante e vellutato.

Produttore	Cascina Castlèt
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Classificazione	DOCG
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	15.5 %
Temperatura di degustazione	15° - 18°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Barbera
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318044
Adatto a	Formaggi, Brasati, Cucina italiana



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.

