



Passum Barbera d'Asti 2021

Barbera in stile Appassimento con bacche parzialmente essiccate. 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	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.5 %
Temperatura di degustazione	15° - 18°
Invecchiamento	fino a 2036
Vitigni	Barbera
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322432
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 oggi.

