



CASTELLO DEL POGGIO BARBERA D'ASTI

25120



Kalv



Lam



Svinekød

BESKRIVELSE

Barbera d'Asti

Castello del Poggio

Ejendommen Castello del Poggio ligger ved Asti i Piemonte, Norditalien. Ejendommen har i det 18. århundrede været et stort gods med syv gårde under sig. Vindyrkning var den vigtigste del af ejendommen. Bersano-familien solgte til Zonin-familien, der udvidede vindyrkningen til at omfatte i alt 110 hektar. Samtidig byggede de et ultramoderne vineri. I dag har vinstokkene en alder på 12 år.

Vinifikationen foregår klassisk ved at druerne forsigtigt knuses og mosten med skallerne gærer i en roterende tank i ca. en uge for at trække mest mulig aroma og farve ud. Lagringen foregår på små egetræsfade af fransk eg i 6 måneder.

Farven på den færdige vin er teglstensrød. Duften er typisk for Barberadruen med en moden og fyldig karakter. Smagen er intens, tør og blød.

Land
Italien

Region
Piemonte

Distrikt
Asti

Årgang
2021

Alc %
14.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Druetype
Barbera

Anvendelse
Kalv, Lam, Svinekød

Drueandel
Barbera 100%

Lagring
6 måneders fadlagring

Potentiale
1-3 år, Drikkeklar

Skala rødvin
Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0