

## 2019 Cascina del Rosone Barbera d'Asti Anfora



Land	Italien
Region	Piemonte
Distrikt	Asti
Druva	Barbera
Årgång	2019
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

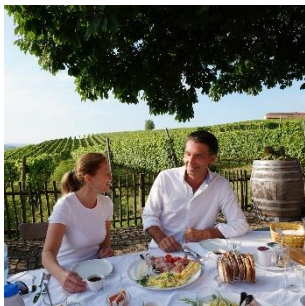
Barbera Anfora görs på druvor som kommer från vinstockar som är upp emot 95 år gamla. Druvorna sköras för hand med selektering av de druvor som mognar tidigast för att ge vinet en friskare stil, för att sedan genomgå alkoholjäsning och lagring på traditionellt vis på amfora (lerkrukor) under ett år. Lagringen på amfora framhäver fruktigheten och friskheten i vinet.

Vinet har en lätt rött färg med blå inslag. Doften är fruktig, med en fin körsbärskaraktär och blommighet. Smaken är lätt och elegant, med körsbärsfruktig stil och frisk lång syra.

Vinet passar väldigt bra till kalvschnitzel med grönsallad, parmesan och grillad citron.

Det dricks utmärkt idag och 5 år framåt.

## Cascina del Rosone



Cascina del Rosone ligger på en höjd i hjärtat av Piemonte. De norska ägarna köpte egendomen 2010 för att uppfylla sin dröm att producera eget vin. De har gjort stora investeringar i de gamla vingårdarna, som planterades redan 1928, och i vineriet för att höja kvaliteten på vinmakningen. Vingården drivs helt ekologiskt och allt arbete med beskärning och skörd sker för hand. Man fokuserar enbart på att göra vin av Barbera-druvor.