

2019 Cascina del Rosone Barile Barbera d'Asti Superiore



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

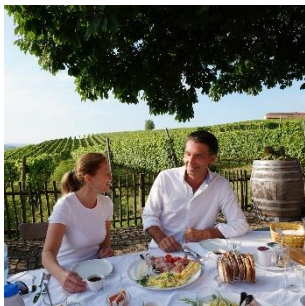
Barbera Barile görs på druvor som kommer från vinstockar som är upp emot 95 år gamla. De handplockade druvorna genomgår alkoholjäsning på ståltank för att sedan lagras på 500 liters ekfat, där ca 25% är nya ekfat. De stora ekfaten ger en elegantare ekkaraktär och en fin rund mognad till vinet.

Vinet har en lätt rött färg med blå inslag. Doften är fruktig, med en fin körsbärskaraktär och lätt fyllighet från ekfaten. Smaken är elegant bärig, med inslag av mogna körsbär, plommon och örter. Eftersmaken är lång och friskt fruktig.

Vinet passar väldigt bra till grillad kalv-rostbiff med en ragu av bönor, tomat och salvia.

Det dricks utmärkt idag och 10 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.