

Barbera d'Asti DOCG



Producent: **CASTELLO DEL POGGIO, Portacomaro d'Asti, Piemonte**
Rocznik: **2021**
Zawartość alkoholu: **14.0%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Piemonte**
Rodzaj: **wytrawne**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **54.39 zł**

Cena brutto: **66.90 zł**

Winnica Casstello del Poggio rozciąga się na obszarze 148 hektarów. W przeszłości należała ona do szlacheckiego rodu Buneis sprawującego kontrolę nad miastem Asti. Własność obejmuje szeroki amfiteatr nazywany Val del Temp, który w przeszłości należał do Templariuszy, a w XVIII wieku, był letnią rezydencją biskupa z Acqui. Z gron pochodzących z tej winnicy wytwarzane jest między innymi doskonałe wino Barbera d'Asti. Do produkcji tego wina używa się w 100% gron szczepu Barbera. W początkowej fazie produkcji winogrona są wyciskane a następnie przechodzą jednotygodniową macerację wraz z miąższem, aby uzyskać jak najlepszy kolor i odpowiednią ilość tanin. Po tym, następuje fermentacja alkoholowa, po której dzięki zastosowaniu unikalnej, ściśle strzeżonej technologii opartej na działaniu bakterii, wino traci swoją „złośliwą” kwasowość na rzecz łagodnej harmonii smaku. Później przelewane jest do małych beczulek z dębu francuskiego, gdzie spędza następne 8 miesięcy. Po tej fazie następuje przelanie do butelek przez membrany o przepuszczalności 0,45 mikrona, dzięki czemu uzyskuje swoją doskonałą przejrzystość. Przed sprzedażą leżakuje jeszcze 3 miesiące. W smaku jest bardzo przyjemne, pełne, świeże i intensywnie owocowe. Barwa czerwono-rubiniowa z granatowymi refleksami.

Sugestie kulinarne: szczególnie polecane do potraw z wieprzowiny, gotowanego mięsa oraz makaronu podawanego w „bogaty” sosach.

Temperatura serwowania to około 18-20 stopni C.

Grona: 100% Barbera

Nagrody i wyróżnienia:



Mundus Vini 2013 - Srebrny Medal dla rocznika 2011

Adres strony internetowej produktu: <https://www.winawloskie.pl/barbera-d-asti.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 00 41, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046