

Castello del Poggio, Italia

Castello del Poggio Barbera d'Asti

Ruokasuositukset



Rypäle

Barbera

Väri

Rubiininpunainen, jossa vaaleita purppuran sävyjä

Tuoksu

Intensiivinen, kirsikkainen, mausteinen

Maku

Täyteläinen, raikas, hedelmäinen, kirsikkainen, kevyen mausteinen

Maa:	Italia	Alkoholia:	14.0 %
Alue:	Piemonte - Portacomaro d'Asti	Sokeripitoisuus:	2.8 g/l
Tuottaja:	Castello del Poggio	Korkkityyppi:	luonnonkorkki
Laatuluokitus:	DOCG Barbera d'Asti	Pulloja/laatikkko:	6 kpl
Pullokoko:	75		

Viininviljely ja valmistus

Barbera rypäleet kerätään käsin Portacomaro d'Astin alueelta ja viini valmistetaan perinteisellä menetelmällä, johon kuuluu lyhyt uuttaminen kuorimassan päällä. Käymisen jälkeen viini siirretään kypsymään ranskalaisiin tammitynnyreihin 8 kuukauden ajaksi ja tämän jälkeen kypsymistä jatketaan pulloissa vähintään 3 kuukauden ajan.

Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Tätä monipuolista ruokaviiniä voi juoda läpi koko aterian, mutta se on parhaimmillaan voimakkaiden ruokien seurana, kuten paahdettu tai grillattu liha tai kypsytetyt juustot.

Viini on valmis juotavaksi, mutta sillä on potentiaalia kehittyä kellarissa useita vuosia. Viinin optimi tarjoilulämpötila on 18 astetta.

Castello del Poggio

Castello del Poggio on Piemonten suurin yhden tilan viinintuottaja. Se sijaitsee Astigianon viinialueen sydämessä, joka on historiallisesti ihanteellinen alue luonnonmukaisille viineille, kuten Grignolino ja Moscato. Koko tila on yhteensä 180 ha, josta 158 ha on viinitarhoja.

Tuottaja valmistaa moderneja aristokraattisia viinejä, joilla on vakuuttava paikallinen persoonallisuus.

Castello del Poggio kuuluu Zoninin viiniperheeseen.

www.castellodelpoggio.com/