

Sigva

Luca Bosio Barbera d'Asti

Artikelnummer: 56664

Ursprung: Barbera d'Asti DOCG

Druva: Barbera

Årgång: 2021

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

Luca Bosio Barbera d'Asti är Piemonte på riktigt. Ett premiumvin vars druvor omsorgsfullt skördats från Luca Bosios egna vingårdar för att sedan vinifieras i vineriet som är omgivet av vingårdarna. Detta innebär att frukten knappt behöver transporteras och resultatet blir ett elegant och smakrikt vin med smaker av björnbär, skogsbär, röda körsbär och choklad med sammetslen avslutning.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna för detta vin kommer från vingårdar som ligger i byarna Castagnole Lanze och Costigliole d'Asti, på 200 till 300 fot över havet. Medelåldern på vinstockarna är 25 år och de odlas i kalkrik lerjord. Efter skörden pressas druvorna och musten jäser i temperaturkontrollerade ståltankar. Skalmaceration sker under 6 dagar och sedan tillbringar vinet 4 månader i ekfat innan det buteljeras.

Passar till:

Vinet är en ljuvlig kompanjon till det italienska kökets alla delikata smaker. Tänk en krämig lasagne, pizza i alla dess former, en härlig pasta bolognese eller varför inte en Osso buco?

Information om producent:

I hjärtat av Langhe, Piemonte, sydväst om Milano finner vi Cantina Luca Bosio som ligger inbäddat mellan de historiska vingårdarna som omger vineriet. Här har familjen Bosio skördat druvor och tillverkat vin sedan 1967, alltid med en djup respekt för naturen och en önskan att hela tiden höja kvalitetsnivån. Det hela började 1967 när Egidio och Angela Bosio började odla vin i pittoreska Santo Stefano Belbo och har sedan dess gått i arv från generation till generation. Idag är det den talangfulla sonsonen Luca Bosio som förvaltar egendomen och han gör det med bravur. Genom att respektera traditionella metoder samtidigt som han moderniserat mycket av arbetet i både vingård och vineri har vinerna nått internationell berömmelse.