
Barbera d'Asti

Fra vinhuset Carlin de Paolo

Lokalitet: Italiensk

Årgang: 2017

Flaske størrelse: 750 ml

Druer: 100% Barbera

Cvrsvs Vitae – Vinen til den gode stund.

Lidt om huset:

Carlin de Paolo er et familiedrevet vinhus, i sin fjerde generation som altid har holdt sig til at producere og sælge vin. "A family united in life and in work". Arbejdet på Carlin de Paolo's vingårde har altid været en blanding af hårdt slid, men glæde i arbejdet og den frugt det bag af sig. Vingården er i generationer blevet båret af den frugtbare jord den er bygget på, familie kærlighed og til tider afkald på andre ting. "The best ingredient of a wine is the honesty of the producer."

Farve/Duft/Smag:

Denne dejlige Barbera har en stærk rubinrød farve med lilla nuancer. Dens aroma er intenst vinøs, berusende og æterisk med typiske og fremherskende frugtagtige noter af kirsebær, lakrids, blommer, violet og brombær. I smagen er den tanninrig tør og vedholdende, med en afbalanceret surhed.

Fremstilling:

Denne vin fremstilles under kontrolleret temperatur i ståltanke.

Gastronomi/Servering:

Dette er en fantastisk meget alsidig vin. Den passer perfekt med stegt kød, rødt kød, grillet kød, og til retter med Carpaccio og eller tatar. Udover diverse kødretter, går den utrolig godt med middel krydret oste. Den serveres bedst ved en temperatur på ca. 18 ° C.

Priser:

Denne vin scorede 89 point ved Luca Maroni i år 2016. I år 2015 vandt den tre stjerne ved Vinibuoni d'Italia.

