

2015 ROSALBA BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

ITALIEN, PIEMONTE, BARBERA D'ASTI



Blød, elegant og cremet

Elegant purpurrød i glasset med en fortryllende duft af røde kirsebær, skovjordsbær og en smule krydderi i baggrunden. Smagen er medium fyldig med den typiske italienske frugtsyre, der giver vinen en dejlig balance. Her er noter af en bred vifte af skovens røde bær og fin balanceret eftersmag.

Nyd Cascina Rosalba til retter fra det italienske køkken, især de lækre pastaretter med også til retter med okse- eller svinekød. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Ved høsten plukkes druerne manuelt fra de syd-/sydvestvendte marker beliggende 240 m.o.h. Efter hurtig transport til vineriet, afstikles druerne og skallerne udbløder i mosten i 15 dage. Dette tilfører vinen sin flotte farve og intense smag. Efterfølgende gærer vinen ved lav temperatur for at fremhæve mest mulig frugtkarakter i vinen. Lagringen foregår på slovenske egetræsfade i 12 måneder, hvilket resulterer i en let krydret eftersmag og en flot struktur i vinen.

Om Producenten

Premium Wine Selections grundlægger Silvano Piacentini har en lang og imponerende karriere i den italienske vinverden. I 1978 grundlagde Silvano Piacentini sin første vinproducerende virksomhed i Piemonte, hvor vinen som Barolo, Barbera og Barberesco kommer fra. Sammen med sine to børn Luigi og Luisa grundlagde han i 2000 Premium Wine Selection i Veneto regionen i Valpolicellas hjerte. I 2015 beslutter Silvano at lave sin egen personlige serie af Famiglia Piacentini vine omfattende Veronas mest prestigefyldte vine som Amarone, Valpolicella Ripasso, Valpolicella Classico og Soave. Premium Wine Selections mål er at producere høj kvalitetsvine til forbrugerne.



FinansBureauet



Smag på vin



VinAvisen