

Barbera d'Asti DOCG “ZeroSette”

Damilano on valmistanut Barbera d'Astia vuodesta 2008 lähtien. Viini edustaa uutta viininviljelyn haastetta: Piemonten merkittävimmän alkuperäislajikkeen viljelyä.

Tuotanto perustuu hiljattain solmittuun vuokrasopimukseen, joka antaa Damilanolle hallintaoikeudet 11 hehtaarin viinitarhaan Casorzossa, Astin maakunnassa. Alueella Barbera-rypälettä on viljelty jo 1800-luvulta saakka.

Tämä viini on peräisin Monferraton viinitarhasta, jonka köynnökset ovat 20–30 vuoden ikäisiä. Maaperä koostuu valkoisesta mergelistä ja on luonteeltaan kalkkipitoinen, tarjoten ihanteelliset kasvuolosuhteet lajikkeelle.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Piemonte

Tuottaja: Cantine Damilano

Rypäle/rypäleet: Barbera

Vuosikerta: 2024

Sokeri: 1,46 g/l

Happo: 5,79

Alkoholi: 14,5%

Pullokokko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Intensiivisen purppuranpunainen.

Tuoksu: Hedelmäinen, kevyin mausteisin vivahtein.

Maku: Hienostunut, jossa vivahteita herukasta, orvokista ja kirsikasta sekä häivähdys vaniljaa. Pitkä jälkimaku.

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Poro, Riista, Juusto

