

Passato Barbera d'Asti Superiore 2017 Bosio

Punaviini / Rypäleet: Nebbiolo

18.90 €

Kuvaus

Bosio Passato on silkkinen symbioosi kahden eri tyylin välillä. Viiniin on käytetty 50% myöhäsatoisia, sokerilla kyllästyneitä Barbera-rypäleitä ja 50% 20 päivän ajan kuivatushuoneessa kuivatettuja rypäleitä. Näin on syntynyt mastodontinen viini syvillä, monimuotoisilla aromeilla varustettuna. Tummien marjojen ja kuivatettujen hedelmien syvät, tiheet aromit tiivistyvät lasissa. Tuskin tunnet 16-prosenttista alkoholia nenässäsi. Suussa maku räjähtää, ilotulitus tiivistyneitä makuvaikutelmia ja kovaa voimaa. Luca Bosio passato on viini niille, jotka rakastavat suurta täyteläisyyttä ja raakaa voimaa ja se on parhaimmillaan talvisiin hauduttaviin ruokiin yhdistettynä. Rypäleet: Barbera 100 %.

Tuottaja

Luca Bosio

Luca Bosion viinitila sijaitsee aivan kuuluisan ja perinteikkään Langhen alueen keskellä. Tila on alkuaan Egidio ja Angela Bosion vuonna 1967 perustama ja kehittynyt vuosikymmenten aikana traditioiden perustalle, teknologiaa nykyaikaistaen. Kuten moni muukin hyvä maanviljelijä, niin Egidiokin askel askeleelta kasvatti tilaansa ja nöyrästi sekä sitkeästi kehitti tuotteiden laatuun perustuvaa tuotantoa. Nykyään tila käsittää yli 30 hehtaaria viiniviljelmiä ja palstat keskittyvät Santo Stefano Belbon, Castiglione Tinellan, Costigliole d'Astin ja Castagnole Lanzen alueille. Lisäksi tilalla käytetään ostorypäleitä Langan, Monferraton ja Roeron alueilta. Nykyään tilaa hoitavat Valter ja Rosella Bosio sekä heidän poikansa Luca, jolla on päävastuu viinin valmistuksesta.



Ruokas
Tuotenro: 2850817

Viivakoodi: 8032793972013

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 6 pullo(a)