



URSPRUNGLAND

Italien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
45BP329	750	6



## Berta Paolo Barbera d'Asti Evolution

Piemonte

*Paret Berta producerar härliga viner av mestadels druvan Barbera från de ansedda områdena omkring Nizza Monferrato. Ett gediget hantverk från sju generationers tradition blandas med nytt tänkande i vinkällaren. Resultatet är fantastiskt!*

— Yohan Adell von Corswant

Årgång  
2017

Alkohol  
14 %vol

### DRUVOR

100% Barbera

### TILLVERKNING/ODLING

Druvorna till Barbera d'Asti Belmon kommer från tre olika vingårdslägen på en altitud 260 meter över havet. Druvorna skördas i september för hand vid optimal mognad från vinstockar med en medelålder på 30 år. Efter avstjälkning och pressning får druvorna skalmacerera i 20–25 dagar innan jäsning och man tillämpar malolaktisk jäsning fullt ut. Vinet får sedan mogna på nya 225 liters fat av fransk ek i 6 månader.

### KARAKTÄR

Doften har den druvtypiska bärigheten med inslag av viol och kryddor från de nya faten. Smaken är generöst fyllig med toner av mörka körsbär, plommon, choklad och vanilj med mjuka tanniner och balanserad syra.

### PASSAR TILL

Utmärkt till pastarätter, gärna fylld ravioli med smakrik tomatsås. Passar även bra till kyckling, rött kött och grytträtter samt mellanlagrade ostar.

### OM PRODUCENTEN

Den familjeägda vingården Berta Paolo ligger på gränsen till två berömda vinregioner i Piemonte: Monferrato och Langhe.

I detta fantastiska landskap som är världsarvskyddat av UNESCO för sin vinodling har familjen odlat vin i sju generationer.

Redan den första generationens vinodlare vurmade för Barbera druvan som fortfarande är vingårdens huvudvin liksom i hela regionen. I dag drivs vingården av paret Ksenia och Paolo Berta som med hjälp av modern teknik och traditionella metoder ständigt strävar efter att producera vin till högsta kvalitet.

# GASTRODEV

*Sans Frontières*

Med reservation för ändringar  
gastrodev.se

 *Famiglia Berta*