



CASTELLO DEL  
POGGIO

*Asti ist seit Jahrhunderten ein Symbol für den italienischen Weinbau. In dieser wunderbaren Region liegt das Weingut Castello del Poggio, das einst Schauplatz der legendären Tempelritter war. Das Weingut mit seinen adeligen Wurzeln verdankt seinen Namen der mittelalterlichen Festung, die einst den Grafen von Buneis gehörte. Heute ist es das größte zusammenhängende Weingut des Piemont, auf dem die typischen Weine dieser Region angebaut werden, allen voran der Barbera.*



## Barbera d'Asti



### KLASSIFIKATION

DOCG  
(Kontrollierte und garantierte  
Ursprungsbezeichnung)



### ANBAUGEBIET

Portacomaro d'Asti



### REBSORTEN

100% Barbera



### IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Zu 18° C



### ALKOHOLGEHALT

14% vol.



### ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

### WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die hangelesenen Trauben werden einer traditionellen Vinifikation unterzogen, durch eine delikate Aufweichung der Schalen. Der Wein wird dann 8 Monate in traditionellen französischen 5 Hl Eichenholzfässern gereift, worauf eine weitere dreimonatige Veredelung in der Flasche folgt.

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**FARBE:** Rubinrot, mit feinen veilchenblauen Nuancen.

**BOUQUET:** Voll und intensiv, mit Kirsch- und Gewürznoten.

**GESCHMACK:** Frisch und fruchtig, voll und ansprechend, nachhaltig.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Passt ausgezeichnet zu einem gesamten Menü; empfehlenswert zu schmackhaften Gerichten, Braten, Fleisch vom Grill und Käse.