SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2019 Bogliona Barbera d'Asti DOCG Superiore

Scarpa | Piemont

Die Trauben für den Barbera Superiore Bogliona wachsen auf 400 Metern über dem Meeresspiegel nahe der Stadt Aqui Terme. Durch die Südwestausrichtung der Lage und den sandigen Boden entwickeln die Trauben intensive, warme Fruchtaromen und und eine dichtes Tanninrückgrat. Im Keller werden die Trauben über 18 Tage hinweg maischevergoren und über 32 Monate in großen Alliereichefässern ausgebaut. Danach reift der Wein weitere 6 Monate im Edelstahl und 4 Monate auf der Flasche. Beerige Frucht, Garriquearomen, Körper und reife Gerbstoffe machen diesen Cru zu einem echten Kraftpaket.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	gekochte Brombeere, gekochte schwarze Pflaume, mediterrane Macchia
Geschmack	mittlere Säure, opulent, reifes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2025-2032
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Schmorbraten, dunkle Sauce, Pilzragu

Produzent

Das historische Weingut Scarpa erzeugt in Monferrato auf 22 Hektar Rebfläche circa 100 000 Flaschen Wein pro Jahr. Das Terroir, die nachhaltige Praktiken in den Weinbergen und eine lange Flaschenreifung im Keller sind die wichtigsten Kriterien Scarpas für die Weinproduktion. Das Weingut ist jedoch nicht nur bekannt für die großen Rebsorten des Piemonts, Barbera und Nebbiolo, sondern auch für Spitzenweine aus den autochthonen Trauben Freisa, Ruché, Brachetto und Pelaverga, die man sehr selten reinsortig verkosten kann.

Gründungsjahr	1854
Anzahl der Mitarbeiter	18
Rebfläche	22 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	100 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Freisa, Pelaverga, Bracchetto, Rouchet

Scarpa Nizza Monferrato | Via Montegrappa 6 | IT 14049 Nizza Monferrato

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN