

## 2021 Casascarpa Barbera d'Asti DOCG

Scarpa | Piemont

Die Trauben für diesen 100%iger Barbera stammen aus dem Weingut "I Bricchi", das an der Grenze zwischen Castel Rocchero und Acqui Terme liegt. Die Weinberge liegen zwischen 350 und mehr als 400 Metern über dem Meeresspiegel und sind meist nach Südwesten ausgerichtet. Er reift 12 bis 24 Monate im Edelstahl und mindestens 6 weitere Monate auf der Flasche. So entsteht ein dunkelfruchtiger, kräftiger, aber dennoch saftiger Barbera mit einer guten Frische.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	rubinrot
<b>Duft</b>	Kräuter, rote Kirsche, rote Johannisbeere
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, saftig, sanftes Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2024-2028
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

Grillgut, Lasagne, Pizza

### Auszeichnungen

Wine Enthusiast 92 Punkte <br> James Sucklung 90 Punkte

### 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.

<b>Gründungsjahr</b>	1854
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	18
<b>Rebfläche</b>	22 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	100 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Freisa, Pelaverga, Brachetto, Rouchet

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