SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2022 Casascarpa Barbera d'Asti DOCG

Scarpa | Piemont

Die Trauben für den 100%igen Barbera Casascarpa 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. Casascarpa heißt übersetzt Hausschuh und nimmt Bezug auf den Wein selbst, der der Wohlfühlwein beziehungsweise Hauswein von Scarpa ist.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Kräuter, rote Kirsche, rote Johannisbeere
Geschmack	mittlere Säure, saftig, sanftes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2029
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Grillgut, Lasagne, Pizza

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