



“En inbjudande italienare.”

- VIN & MATGUIDEN

10



04

jun 2017

Ca'Bianca Barbera d'Asti

Skribent: **Vin & Matguiden**

Italienarnas eget fredagsvin!



Pa? bergssluttningarna i Astiprovinsen i Piemonte odlas Barberadruvan som tack vare det karga la?get ha?rdas och da?rfo?r utvecklas druvan och vinerna till na?got alldeles unikt.

Regionen Piemonte är sprängfylld av kulinarisk historia och tradition där gediget hantverk och kvalitet alltid står i första rummet. Något som även influerar och påverkar vinmakare i området.

Just därför har Ca Bianca tagit fram denna noga utvalda DOCG-märkta Barbera d'Asti Superiore. Den är lagrad i 12 månader på franska ekfat, vilket skänker den en viss krydda och resulterar i ett friskt, välbalanserat rött vin med mjuka tanniner.

Smaken bär toner av mörka bär och har inslag av både viol och sofilakrits.

[KAN BESTÄLLAS HÄR](#)



Vinhuset Ca Bianca grundades 1950 och är ett vinhus som fokuserat på att skapa högkvalitativa viner sedan dess. De har tillgång till 39 hektar av vingårdar belägna bakom huset där både vinifieringen sker och vinkällaren finns. Mestadels odlas Barbera men ett urval av andra druvor finns också att tillgå. Man har ambitionen att vara ett ungt och dynamiskt vinhus och trots att man fokuserar mycket på klassiska viner blandas sortimentet upp med mer moderna viner. Det är viktigt att kontinuerligt vidareutvecklas som vinhus och vinmakaren Luigi Borgna blickar även framåt för att upptäcka nya trender inom vinvärlden.

[KAN BESTÄLLAS HÄR](#)

