San Rumè

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Denominazione : *Barbera d'Asti d.o.c.g. Sup. – San Rumè*

Zona di produzione : *Piemonte, Cisterna d'Asti*

Vitigno : *Barbera 100%*

Vendemmia : *Ottobre*

Vinificazione : *da 3 a 6 mesi in acciaio, poi 7-8 mesi in botti*

Affinamento in bottiglia : *6 mesi*

Gradazione alcolica : *14% vol.*

Caratteristiche : *Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.*
Profumo : *con note di frutta cotta e frutta sotto spirito, etereo, con una leggera nota vanigliata.*
Sapore : *intenso con finale decisamente morbido.*

Temperatura di servizio : *20-22 ° C*

Invecchiamento potenziale : *6-8 anni*

VINCENZO BOSSOTTI
vignaiolo
14010 Cisterna d'Asti, ITALIA
Via XXV Maggio, 32/34

www.vincenzobossotti.it