

VINCENZO BOSSOTTI
vignaiolo

Barbera d'Asti d.o.c.g. Superiore

San Rumè

VITIGNO: 100% BARBERA

VENDEMMIA: OTTOBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO, POI AFFINAMENTO IN BARRIQUE
E TONNEAU

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: 18 - 20 ° C

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 6-8 ANNI

