

# BARBERA D'ASTI



*Denominazione : Barbera d'Asti d.o.c.g*

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

*Vitigno : Barbera 100%*

*Vendemmia : fine Settembre - Ottobre*

*Vinificazione : acciaio*

*Affinamento in bottiglia : 6 mesi*

*Gradazione alcolica : 13,5 % vol.*

*Caratteristiche : Colore rosso rubino intenso.*

*Profumo : fruttato, intenso, vinoso*

*Sapore : fresco, pieno, sapido.*

*Temperatura di servizio : 18-20 ° C*

*Invecchiamento potenziale : 3-4 anni*

VINCENZO BOSSOTTI  
*vignaiolo*

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

[www.vincenzobossotti.it](http://www.vincenzobossotti.it)