

Azienda Agricola CRIOLIN

Barbera d'Asti DOCG Rorisso



Couleur : Profonde rouge rubis

Parfum : Ethereal et épicé

Saveur : Harmonieux, corsé, tanins agréables et très persistante

Avec des raisins cultivés autour de la troisième semaine de Septembre nous produisons également une CRU, le “Vignoble Rorisso”.

Ici, le vin est élevé en fûts de chêne de première et de deuxième passage pendant au moins 20 mois. Il est un vin sophistiqué, avec des notes douces et épicées.

Dans la bouche donne chaleur et l'harmonie, la complexité et la richesse des tanins doux et velouté avec une longue finale.

Servir entre 18 et 20 °C dans de grands verres avec bord convexe type baloon.

Disponibile en noir classique Bordeaux bouteille de 0,75 litres.

**© Azienda agricola Criolin di Claudio Canavero p.i. 01480500055
Via Rorisso N. 13 - 14054 Castagnole Lanze - Italia - Tel.: +39 339 8020005**