

Azienda Agricola CRIOLIN

Barbera d'Asti DOCG Rorisso



Colore : Rosso rubino carico

Profumo : Etereo e speziato

Sapore : Armonioso, ricco di corpo e tannini gradevoli e molto persistenti

Con le uve raccolte attorno alla terza decade di settembre produciamo anche un CRU, il "Vigna Rorisso".

Qui l'affinamento avviene in barriques di rovere di primo e secondo passaggio per almeno 20 mesi. È un vino evoluto, con note dolci e speziate.

In bocca regala calore ed armonia, complessità e ricchezza di tannini dolci e vellutati con una lunga persistenza.

Servire tra i 18 e i 20 °C in bicchieri di grandi dimensioni e a bordo convesso tipo baloon.

Disponibile nella classica bottiglia bordolese scura da lt 0,75.

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